Quelques enseignements pratiques issus de l'observatoire ICV Aude Conditionnement BIB

Généralement, le conditionnement en BIB est considéré plus simple à réaliser qu'un conditionnement bouteilles verre. Ce mode de conditionnement est réputé *"absorber les imperfections techniques"*. D'autre part, le conditionnement BIB s'est généralisé chez un grand nombre de producteurs. Nous avons souhaité faire un point très opérationnel sur la réalité du conditionnement BIB avec des moyens analytiques simples.

POUR cela, des propriétaires volontaires nous ont confié deux BIB d'un même tirage le jour du conditionnement. Une première série d'analyses est réalisée le lendemain du tirage, une seconde 5 mois après. Les paramètres réalisés sont les paramètres classiques (G/F, degré, SO_2 T/L/Ac, A Malique, CO_2...) mais également la mesure du cône d'air, l'oxygène dissous disponible dans le vin ainsi que des contrôles microbiologiques (Saccharomyces et non Saccharomyces).

Premier enseignement, la quasi-totalité des BIB analysés présente des G/F faibles (< 0,5 g/l). Les niveaux de SO_2 sont suffisants pour ce type de conditionnement. Les niveaux de CO_2 sont dans 30 % des cas trop élevés (> 800 mg/l) et peuvent générer des dysfonctionnements durant le conditionnement. Dans 30 % des cas, le cône d'air est trop important, induisant une quantité d'oxygène élevée, ce qui induira une évolution plus rapide du vin après son conditionnement (pour rappel, 1 mg/l d'oxygène dissous fait baisser le SO_2 libre de 4 mg/l). Second effet d'un cône d'air trop important, le volume de vin contenu dans le BIB peut être inférieur au volume légal. Certains contrôles microbiologiques (40 % des cas) ne sont pas stériles (Saccharomyces et non Saccharomyces) mais l'absence de G/F et le niveau de SO_2 libre et actif limitent, à court terme, les risques d'évolutions indésirables.

Second enseignement, 5 mois après le conditionnement, malgré des niveaux de SO_2 libre et actif encore acceptables (par ex, SO_2 libre > 15 mg/l), les dérives microbiologiques apparaissent avec la présence de bactéries acétiques, Peddiocoques et Brettanomyces à des niveaux qui imposeraient un traitement curatif du vin s'il était encore en cuve. Concrètement dans les BIB analysés, la durée de vie du BIB est plus conditionnée par les évolutions microbiologiques que par la disparition du SO_2.

Les points d'amélioration, qui ressortent de cette enquête, sont une meilleure gestion de l'oxygène dissous (quantité présente dans le vin avant conditionnement, maitrise des apports en cours de conditionnement et contrôle du cône d'air) ainsi que la prise en compte du risque microbiologique bien en amont du jour du conditionnement, les paramètres classiques étant dans les cas étudiés correctement gérés. Pour rappel, la majorité des AOP impose une analyse pré ou post conditionnement pour vérifier la conformité du lot par rapport au décret. À minima, une analyse *"classique"* reste donc obligatoire.

Pour approfondir ce thème :
Plaquette "Conditionnement en caisses-outres BIB" (disponible gratuitement auprès de l'ICV)

L'équerre de mesure du cône d'air (disponible gratuitement auprès de l'ICV)

Formations ICV : les fondamentaux du conditionnement en BIB