



Service Vigne & Vin

## EMBOUTEILLAGE : LES CLES DE LA REUSSITE

**Catherine CHASSAGNOU**

Date du document : 01 avril 2005  
Page : 1 / 4

La mise en bouteilles comporte essentiellement deux phases successives, le TIRAGE et le BOUCHAGE qui conditionnent ensemble l'évolution ultérieure du produit. Dans cette opération, le contrôle systématique est de mise.

La réussite de cette phase essentielle de la vie du vin dépend du strict respect d'un grand nombre de précautions qui toutes seront prises selon une logique, un ordre et souvent une chronologie pré-établie : encore faut-il en oublier aucune !

Pour aider l'embouteilleur à assumer sans lacune cette succession d'opérations, il nous a paru utile de mettre à sa disposition deux fiches de travail complètes et concises permettant de vérifier qu'avant et pendant le tirage-bouchage toutes les manipulations nécessaires ont bien été effectuées, d'une manière adaptée, et au moment opportun. (cf. fin de document)

Ces fiches soigneusement classées et conservées, constitueront un document de travail permettant ultérieurement de connaître les conditions exactes de cette mise en bouteilles. Il s'agit en fait d'une véritable procédure de contrôle qui peut s'intégrer dans la démarche qualité de l'entreprise.

### **Méthodologie des contrôles**

Le chantier de tirage-bouchage met en jeu du vin, du matériel et des emballages.

Il faut commencer par une vérification méthodique de tous ces « protagonistes », sans oublier de noter la propreté de l'environnement.

On peut suivre les étapes proposées par la fiche de tirage n°1 en s'obligeant à renseigner chaque ligne, même si l'information paraît évidente. Elle le sera certainement moins un ou deux ans plus tard, a fortiori si l'organisation, ou bien une partie du matériel ou encore le responsable de chantier a changé entre temps.

#### - Contrôles sur tirage :

##### > Niveaux de remplissage :

Cette opération, visant à bien régler le niveau de remplissage sur les becs de la tireuse en fonction du niveau observé dans les goulots, doit être réalisée sur une série de bouteilles en sortie du carrousel. Pour faciliter cette opération, il existe des équerres (adaptées à chaque type de bouteille) matérialisant d'un trait la hauteur souhaitée du vin selon la température de celui-ci : 10-15-20 °C par exemple.

En parallèle, la température du vin sera relevée lors de chaque prélèvement.

##### > Vérifications périodiques en cours de tirage :

Elles ont pour objet de déjouer le piège que constituent des modifications sournoises de fonctionnement en cours de tirage. La cadence, les hauteurs de remplissage, le centrage des becs peuvent se dérégler de manière intempestive et remettre en question la qualité du travail accompli. Il faut donc exercer régulièrement ces contrôles et, dans la mesure du possible, en charger l'un des membres du personnel proche de la machine qui s'en acquittera selon un programme de « pointages » pré-établi et échelonné dans le temps de travail.

Il conviendra également de vérifier l'absence de mouille des cols.



Service Vigne & Vin

## EMBOUTEILLAGE : LES CLES DE LA REUSSITE

**Catherine CHASSAGNOU**

Date du document : 01 avril 2005  
Page : 2 / 4

Des contrôles supplémentaires tels que le bon fonctionnement de la filtration par vérification du  $\Delta P$  sur le manomètre du filtre et la mesure de la turbidité du vin peuvent compléter la fiche de suivi de mise.

La pression de l'atmosphère sous le bouchon mérite d'être contrôlée. On utilise pour ce faire un aphromètre, manomètre muni d'une aiguille creuse pour perforer le bouchon et mesurer la pression sous celui-ci.

Après bouchage sous vide, la pression interne de la bouteille doit être comprise entre -300 et +300 mbar.

Il est également nécessaire de s'assurer de la conformité de l'enfoncement des bouchons dans le goulot des bouteilles (+/- 0,5 mm), de l'absence de plis, de coupures ou autres défauts sur les rouleaux des bouchons (après extraction).

En conclusion, l'utilisation régulière de ces fiches de travail constitue un moyen simple et rigoureux, donc efficace, de réussir une mise en bouteilles.

Pour aller vers une démarche qualité complète et afin d'établir un partenariat efficace avec les entreprises d'embouteillage du donneur d'ordre, l'établissement d'un cahier des charges intégrant les deux fiches préalablement détaillées peut être mis en place.

Celui-ci est disponible auprès de la Cellule Qualité Bouchage de la Chambre d'Agriculture de la Gironde.

Contact : Catherine CHASSAGNOU  
Service Vigne et Vin  
39 rue M. Montaigne  
BP 115  
33294 BLANQUEFORT  
Tél : 05 56 35 58 70  
Fax : 05 56 35 58 78  
e-mail : [c.chassagnou@gironde.chambagri.fr](mailto:c.chassagnou@gironde.chambagri.fr)

# FICHE DE SUIVI DE MISE

## Conditions de la mise :

Date .../.../200... Lieu de mise : .....

Embouteilleur (Prestataire) : .....

Conditions climatiques : ..... Température : .....°C

AOC : ..... Millésime : .....

Nom du vin : ..... Volume : .....hl

Libellé de la mise : ..... N° de lot : .....

## Caractéristiques du vin avant mise :

Dégustation : .....

Degré alcoolique : .....% SO<sub>2</sub> Libre : .....mg/l

SO<sub>2</sub> Total : .....mg/l Acidité volatile : .....g/l H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>

Acidité Totale : .....g/l H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub> pH : .....IPT : .....

ICM : ..... DO 420nm : .....

Turbidité avant filtration finale : .....NTU

## Matières sèches :

	Bouteille	Bouchon
Conformité au cahier des charges	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Numéro de lot	.....	.....
Remarques : .....		Remarques : .....

## Caractéristiques de la filtration :

Type de la filtration :  
- préfiltration

Média filtrant : .....

N° de lot : ..... heure : .....

.....

.....

- filtration :

Média filtrant : .....

N° de lot : ..... heure : .....

.....

.....

## Caractéristiques et état de la chaîne de mise :

Nettoyage/désinfection/stérilisation : date : ..... Produits utilisés : .....

Filtration Stérile de l'eau : Oui  Non  Eau : Ville  Puits  Analyse de l'eau : Oui  Non

Rinçage des bouteilles : Oui  Non  Contrôle du diamètre de compression :

# FICHE DE SUIVI DE MISE

## Contrôles pendant la mise :

Contrôle à effectuer	Echantillon	Valeur(s) obtenue(s)										Conforme (C/NC)	
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10		
Filtration : $\Delta P$ <i>Bar</i>	1 blle toutes les 2 h												
T° du vin °C	1 blle toutes les 2 h												
Turbidité <i>NTU</i>	1 blle toutes les 2 h												
Cadence de Bouchage <i>Btes/h</i>	1 mesure toutes les 2 h												
Durée station debout	1 blle toutes les 2 h												
Mouille du col	1 blle toutes les 2 h												
Niveau de Remplissage <i>mm</i>	1 blle toutes les 2 h												
Pression interne <i>Bar</i>	1 blle toutes les 2 h												
Enfoncement des bouchons	1 blle toutes les 2 h												
Surface des bouchons (plis)	1 blle toutes les 2 h												
Remarques													

C : Conforme  
NC : Non Conforme

Visa embouteilleur

Visa Chambre d'Agriculture