



DICOENOS RHÔNE
Dubernet, Natoli & Associés

MAITRISE DE L'OXYGÈNE DISSOUS

Conseil et audit

Suivre l'oxygène dissous au cours de l'élevage



Le Laboratoire Dicoenos Rhône propose des mesures de l'oxygène dissous à différentes étapes de la vie du vin. D'une mesure ponctuelle avant la mise en bouteilles à l'audit complet de chais de conditionnement, le Laboratoire Dicoenos Rhône vous accompagne pour améliorer la gestion de l'oxygène dissous à toutes les étapes de la vie de vos vins.

DICOENOS RHÔNE

Site d'Orange - 2260, route du Grès - 84 100 ORANGE - Tél. : + 33 (0)4 88 60 04 00 - labo.orange@dicoenos.com
Site de Tain L'Hermitage - 485, av. des Lots - 26 600 Tain L'Hermitage - Tél. : +33 (0)4 82 77 02 32 - labo.tain@dicoenos.com

CONSEIL AUDIT

Gestion de l'oxygène dans les vins

Les mesures d'oxygène dissous aux différentes étapes de la vinification, de l'élevage et de la préparation des vins vous permettent d'obtenir une connaissance et une maîtrise plus fines de vos itinéraires techniques et fonction de vos objectifs.

Étapes clés pour la gestion de l'oxygène

Les causes de l'enrichissement d'un vin en oxygène sont multiples : pompages, filtration, tirage, ... En fonction des objectifs produits, de la date de mise en marché, ... les besoins en oxygène des vins sont différents.

Maîtriser le niveau d'oxygène dissous dans un vin fait partie intégrante de l'itinéraire technique à définir en fonction de vos objectifs de production.



Les mesures d'oxygène dissous sont particulièrement pertinentes :

- sur des vins en attente de fermentation malo-lactique
- en début d'élevage ou juste après les assemblages
- lors de la préparation de la mise en bouteilles.

Audit et formation de votre personnel

Les étapes techniques au cours desquelles les dissolutions d'oxygène sont sensibles sont bien connues. Les quantités d'oxygène dissous sont par contre très impactées par le matériel et l'opérateur.

Un audit permet d'effectuer des mesures au cours des différentes étapes à l'échelle de votre chais ou de votre site de conditionnement de façon à connaître l'impact de chaque geste vinicole.

Lors de cet audit : nous définissons les objectifs, identifions les sources d'apport d'oxygène, déterminons les points de contrôle et mettons en place un plan d'action.

Grâce à un matériel de pointe, nous réalisons des mesures d'oxygène en continu, in situ, de manière non invasive et non destructive.

En fin d'audit, un rapport détaillé est remis, mettant en avant les points forts et les pistes d'amélioration de vos schémas techniques.

ANALYSE	MÉTHODE	ÉCHANTILLON NÉCESSAIRE	DÉLAI
Analyse ponctuelle	Analyse au laboratoire	250 ml / Vin conditionné	48 h
Audit	Audit de chaîne de mise en bouteilles Audit de chais	Déplacement in situ	-