

Maîtrise de l'oxygène

3 erreurs à ne pas faire

CE DOCUMENT EST PUBLIC

Février 2018
Patrick CAZORLA

INDUSTRIAL
MERCHANT



La théorie ... très vite



Composition de l'air



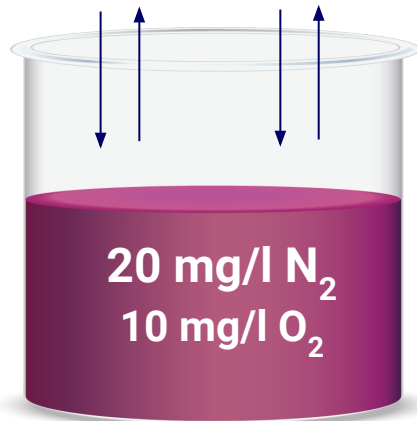
La théorie ... très vite

Loi de Henry

Cette loi stipule que, à une température donnée, la quantité de gaz que l'on peut dissoudre dans un liquide est directement proportionnelle à la pression de ce gaz au dessus du liquide

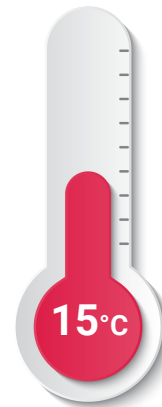
Air

78% Azote – N_2
21% Oxygène – O_2



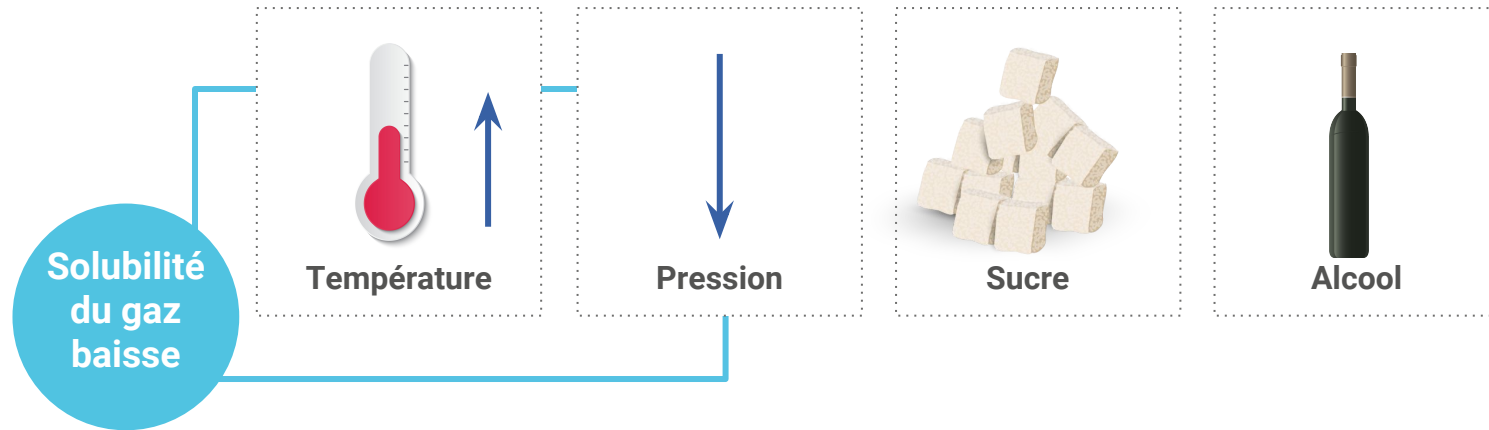
ALIGAL 15

50% Azote – N_2
50% Dioxyde de carbone – CO_2



Solubilité d'un gaz : que retenir ?

- Solubilité diffère selon le gaz
- Pour un gaz donné, la solubilité varie en fonction de plusieurs paramètres





“ La théorie,
c’est bien beau !
et dans la
pratique ? ... ”

Utiliser un gaz qui n'est pas adapté pour votre vin



Votre besoin

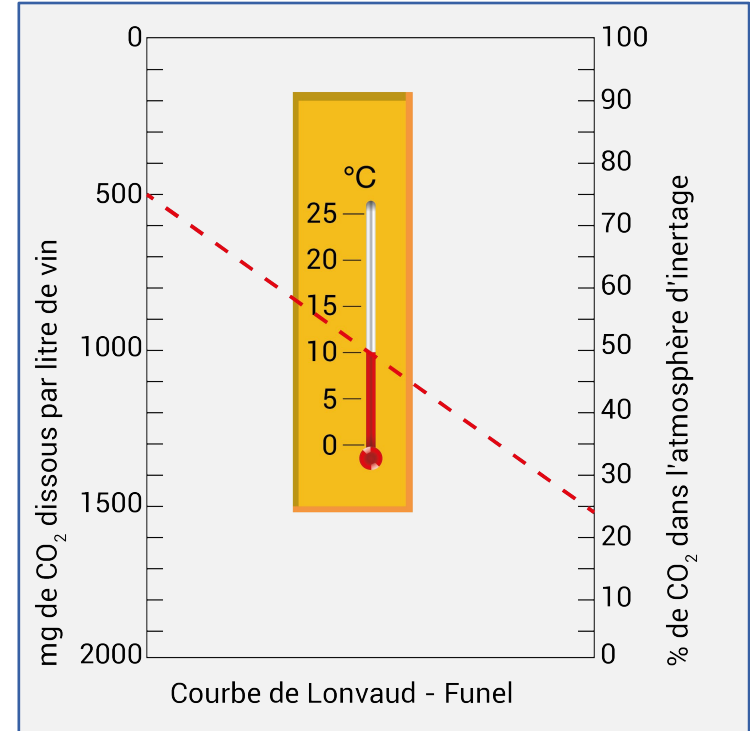
Vous voulez 500 mg CO₂ dissous par litre de vin.

Erreur

Vous utilisez uniquement de l'azote pur pour inerte.

Bonne pratique

Se référer à la courbe de Lonvaud Funel



Injecter une quantité de gaz inadaptée

Votre besoin

Inertier une cuve vide pour obtenir moins 2% d'oxygène résiduel

Erreur

Injecter 1 vol de gaz alimentaire

Bonnes pratiques

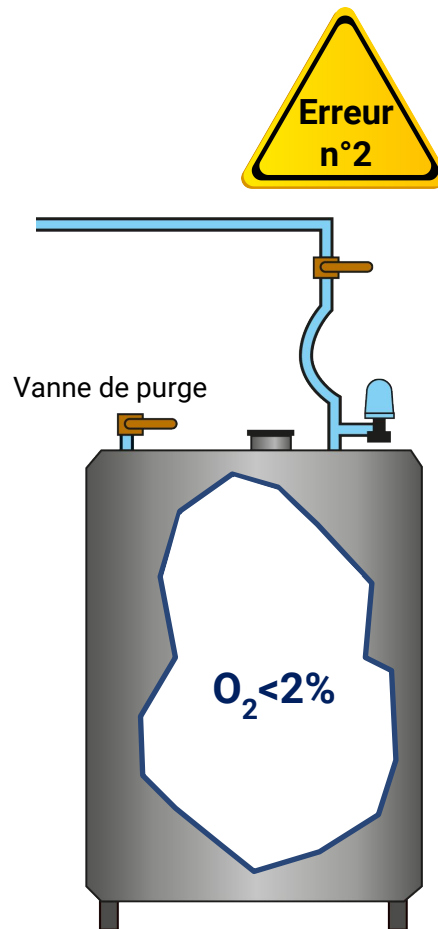
- Respecter les volumes pour les inertages par dilution

Aligal 1
4 fois le volume

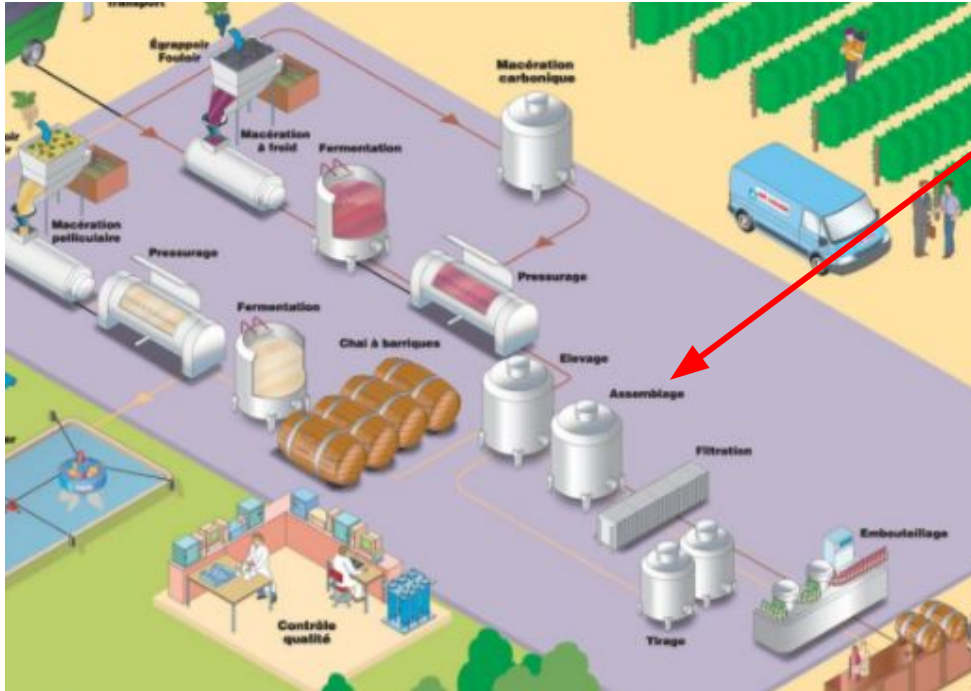
Aligal 12
3 fois le volume

Aligal 62 :
2 fois le volume

- Avoir une cuve adaptée : étanche , bien équipée
- Attention aux fuites et entrée d'air



Traiter une partie sans vision d'ensemble



Vous inertez une cuve à l'assemblage...

Mais

le transfert de vin est sans inertage

Ou la protection est uniquement à la mise en bouteilles.

Bonne pratique

A toutes les étapes, la bonne question

**Est-ce qu'il y a une entrée d'air,
comment l'éviter ?**

Pourquoi penser maîtrise de l'oxygène et gestion des gaz dès la conception...



- Identifier les étapes critiques avec risques d'oxydation
- Définir le réseau gaz alimentaire (source , points d'utilisation...)
- Associer refroidissement vendanges et inertage

Pour en savoir plus

→ Contact :

Patrick Cazorla

06 08 85 76 39

patrick.cazorla@airliquide.com

Benjamin Lucain

06 78 09 72 01

benjamin.lucain@airliquide.com