

# Embouteillage Services

Spécialistes en bouchage et conditionnement du vin



Etat des lieux et maîtrise des apports d'oxygène durant le conditionnement





En Occitanie, 35 % des vins conditionnés sont mis en bouteille à la propriété par des groupes mobiles.

Notre métier :

*Déplacer une usine d'embouteillage chez nos clients.*

Notre légitimité :

*« **Mis en Bouteille à la Propriété** » est toujours synonyme de qualité, d'authenticité et de traçabilité pour les consommateurs de vin.*



## Notre crédibilité :

*Des matériels toujours plus sophistiqués et adaptés continuellement à la demande, mais également des ressources humaines formées en permanence apportant réactivité et professionnalisme.*

## Notre spécificité régionale :

*Pour « coller au marché », nous avons développé un savoir-faire unique en France.*

*Le métier de l'embouteillage mobile dans les autres régions viticoles est moins complexe.*



# ES en quelques chiffres



- *7 unités mobiles (de 2000 à 5500 cols/h)*
- *20 M cols en 2018 (Leader sur le marché en Occitanie)*
- *300 clients*
- *3 unités mobiles en cours de finalisation en 2019*
  - *Unité ES BIB (900BIB/h)*
  - *Unité ES COMPACT (3500cols/h)*
  - *Unité ES10 (6000cols/h)*
- *Objectif: 26 M cols en 2020*

# Les typologies des vins évoluent



- Plus de sucres
- Moins de SO<sub>2</sub>
- Plus de CO<sub>2</sub>
- Types de bouchage
- Marchés grand export
- Marketing débridé
- Vins BIO
- Vins aromatisés
- Baisse des degrés alcooliques
- Filtrations plus « laxistes »



➤ Les vins sont plus fragiles



# Les points critiques



Des échanges gazeux mal maîtrisés lors d'une mise en bouteille sont des points critiques qui peuvent compromettre l'avenir du vin conditionné.

Les bonnes pratiques, permettant de réduire au maximum l'apport d'oxygène (**dissous et gazeux**) durant le conditionnement, doivent être totalement maîtrisées et appliquées par les équipes de production.

## Les principaux points critiques:

- Transfert
- Filtration
- Tirage
- Bouchage (tous types)

# Les moyens mis en œuvre (1)



## **1) Avant démarrage mise**

Vérification de l'étanchéité de toutes les connexions (manches etc.)

### **Inertage systématique:**

- Des manches et conduites (transfert de vin)
- De la palette de filtration
- De la cuve tampon

## **2) Au démarrage (avinage)**

- Pousse systématique à l'azote, pour retour vers cuve client
- Purge des filtres

# Les moyens mis en œuvre (2)



## **3) Pendant le conditionnement**

Purges régulières des filtres

Inertage de la cuve tampon en continu

Inertage de la cuve de tirage en continu

Inertage bouteille vide avant remplissage

### **- Conditionnement bouchage traditionnel**

Vide bouchage sur bouteille inertée et contrôle pompe à vide

### **- Conditionnement Capsule VIS**

Inertage espace de tête bouteille

Inertage capsule avant distribution

### **- Conditionnement bouchon verre VINOLOK**

Inertage intrusif de l'espace de tête avant pose du bouchon

## **4) A la fin du conditionnement**

Pousse à l'azote pour retour vin vers cuve client, si cuve non soldée

# Nos outils



## **1) Outils d'inertage**

- 6 Générateurs d'azote
  - 3 générateurs d'azote mobiles haute cadence pouvant être couplés aux unités mobiles 5000 cols/h
  - 3 générateurs d'azote intégrés aux nouvelles unités mobiles
- Système WQS Nomaline HS 6000 avec sabot spécifique (à effet Vortex)
- Systèmes GAI Désaération / inertage et inertage HS (à canule rentrante)

## **2) Outils de contrôle**

- 10 Analyseurs Oxygène NomaSense O2 P300
  - Contrôle des teneurs en Oxygène dissous et gazeux sur produits finis
  - Toutes nos unités mobiles équipées
  - Toutes nos équipes formées

# Nos garanties



Nous sommes en mesure de garantir (sur produits finis) les teneurs en oxygène suivantes:

- Oxygène dissous: <1ppm \*
- Oxygène Gazeux (HS): <70hpa soit <7% d'O2\*\*

*\*Dans la mesure où les teneurs en oxygène dissous des vins confiés ne dépassent pas 0,3ppm*

*\*\* Sur tous types de bouchage*



# Nos principaux partenaires

## VINVENTIONS & WQS

Analyseurs et systèmes d'inertage

## AIRTECH OENOMECA

Générateurs d'azote

## GAI

Matériel d'embouteillage et systèmes d'inertage

## SMURFIT

Matériel de conditionnement BIB

## INRA

Projet ES SECURE



Merci



WINE QUALITY  
SOLUTIONS  
By VINVENTIONS



INRA  
SCIENCE & IMPACT