



STOCKAGE ET ENTRETIEN DES BARRIQUES



38 rue Ferrère - 33000 BORDEAUX
Tél. 05 56 74 61 26
contact@halocation.fr - www.halocation.fr

25 rue Aristide Berges - 33270 FLOIRAC
Tél. 05 57 77 96 27
secretariat@labexcell.com - www.labexcell.com

Bordeaux - Bourgogne - Rhône - Languedoc - Rioja - Ribera del Douero - Piémont - Toscane - Californie

La barrique est un outil de travail vivant, et comme le vin elle a un fort pouvoir absorbant. Les lieux de stockages - chai d'élevage, entrepôts divers une fois vide - sont des zones sensibles aux risques de contaminations directes, indirectes ou croisées.

1 LES INTRANTS

Le contexte, sanitaire, météorologique... peut provoquer l'augmentation des niveaux de traitement des eaux de réseaux en Chlore, Brome et autres produits sous chlorés.



Pour les différents nettoyages de barriques, il est conseillé d'utiliser un filtre à charbons et de vérifier régulièrement la qualité de l'eau en sortie de filtre. Choisir des produits de nettoyage adaptés aux chais est aussi fortement recommandé.



L'utilisation d'eau de Javel hypochlorite de sodium ou calcium est à bannir le plus possible de tout process en lien avec l'usage de la barrique. Cela peut apporter des composés malodorants qui sont à l'origine des goûts de bouchon. Ne pas utiliser de tuyaux non alimentaires, leurs composants peuvent être à l'origine de contaminations croisées.



L'ENVIRONNEMENT

2



Eviter de stocker cartons, emballages, au même endroit que les barriques. Le chlore utilisé dans leur fabrication peut provoquer des contaminations TCA.



Analyser la qualité de l'air régulièrement pour détecter toute présence de molécules indésirables en suspension... TCA, haloanisoles, ... S'assurer que les charpentes, planchers et peintures murales des lieux de stockage n'aient pas été traités avec des produits contenant des chlorophénols ; ces molécules peuvent se transformer en chloroanisoles (TCA, PCA et TeCA) à l'origine de goût de moisi, bouchon, ...

3

L'HYGIENE

Tout soutirage doit être suivi d'un nettoyage conforme. Eau chaude sous pression pour éliminer le tartre et passage vapeur de 10mn pour s'assurer une bonne désinfection. Des contrôles sanitaires sont recommandés pour s'assurer de la bonne hygiène des barriques.



Ne jamais souffrir une barrique encore humide pour éviter toute présence d'odeur de mercaptan.

Ne pas stocker les barriques avec du matériel agricole, des produits phytosanitaires, du gasoil, ..., des produits chimiques, sales, ... pour éviter toute migration de molécules ambiantes nuisibles.



Pour vous aider dans cette démarche qualité, H&A et le Laboratoire Excell sont à votre écoute.



CHARTRE QUALITE H&A

QUICK TRAP®

BARREL CHECK®

