

EXPERTISE

LABORATOIRE
EXCELL



BARREL CHECK EXCELL®

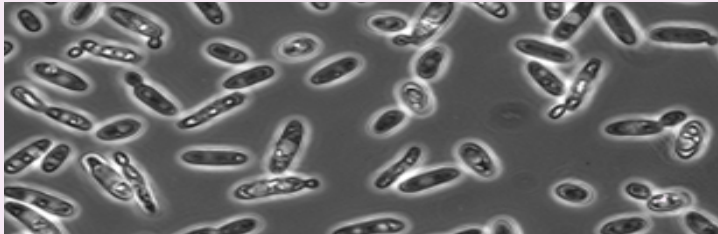
Contrôle *in situ*
de l'efficacité réelle
de la désinfection
thermique des
barriques

CONTRÔLE DE LA
DESINFECTION THERMIQUE

DES BARRIQUES

“ Ne prenez plus de risques ” Contrôle *in situ* de l'efficacité réelle de la désinfection thermique des barriques

Le nettoyage et la désinfection par voie thermique permettent d'éviter l'emploi de substances chimiques exogènes. La phase de nettoyage préalable, ne nécessite pas le plus souvent une température supérieure à 70-80°C. La désinfection thermique du bois peut être réalisée, soit avec de l'eau chaude entre 85 et 90°C, soit avec de la vapeur fluente à 105-115°C (pression < 0,5 bar) tout au plus et plus difficilement avec de la vapeur surchauffée (> 120°C) qui nécessite des installations beaucoup plus lourdes. Le principal intérêt de la désinfection par voie thermique et de pouvoir accéder à des couches profondes du bois qui sont parfaitement inaccessibles aux traitements chimiques.



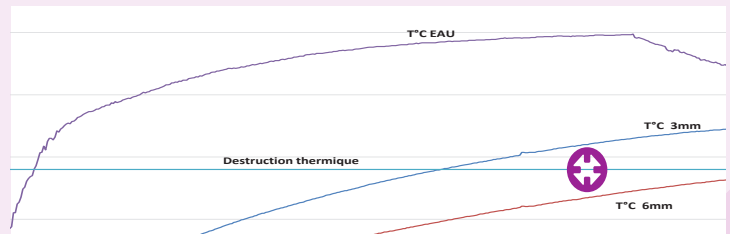
Néanmoins, le bois possède une inertie thermique très importante qui ralentit considérablement la diffusion de la chaleur dans sa masse. La désinfection par voie thermique est donc forcément assez lente.

Parfois, même en utilisant des matériels techniquement très performants, on se rend compte que les températures de destruction des germes ciblés, notamment de *Brettanomyces*, ne sont pas atteintes !

Il s'ensuit une dépense de temps et d'énergie qui se soldent par aucune efficacité pratique malgré une débauche de moyens...

A partir de données permettant de calculer les **temps de destruction thermiques des germes** abrités par la microporosité du bois et des enregistrements thermiques réalisés *in situ* dans vos chais à différents niveaux de profondeur dans le bois, le technicien du Laboratoire EXCELL permettra de valider ou d'ajuster votre protocole de lavage ou/et de désinfection thermique afin

- ✓ Optimiser la consommation d'énergie et d'eau de votre installation
- ✓ Augmenter la productivité du chantier de nettoyage-désinfection par votre personnel
- ✓ Garantir la destruction des germes indésirables à cœur de vos contenants vinaires
- ✓ Confirmer ou de réorienter les choix de protocoles et de matériels dédiés à l'entretien de votre parc de barriques.



Les équipements de mesure *in situ* et les logiciels développés permettent en moyenne au technicien de répondre aux demandes entre 4 et 8h sur place selon l'importance et la complexité des installations.

Demandez sans délai votre devis de prestation à EXCELL pour résoudre vos problèmes d'hygiène des barriques (et foudres) et éliminer le risque *Brettanomyces* en relation avec l'élevage sous bois.