

Avant-propos

XIII

A

Hygiène en œnologie

1 • Intérêts et enjeux	3
1.1 Objectifs de l'hygiène	3
1.2 Pourquoi l'hygiène en œnologie ?	4
1.3 Application de l'hygiène en œnologie	13
1.4 Bibliographie	18
2 • Principes généraux de l'hygiène	19
2.1 Nature des souillures rencontrées en œnologie	19
2.2 Caractéristiques des surfaces rencontrées	22
2.3 Nettoyabilité des matériels	36
2.4 Mise en œuvre du nettoyage et de la désinfection	42
2.5 Plan d'hygiène	58
2.6 Bibliographie	64
3 • Le nettoyage	67
3.1 Mécanismes du nettoyage	67
3.2 Rôle et action des constituants des produits de nettoyage	71
3.3 Critères de choix d'un produit détergent	77
3.4 Cas particulier du nettoyage : le détartrage	78
3.5 Bibliographie	83

4 • La désinfection	85
4.1 Solutions – Matières actives : principales fonctions chimiques désinfectantes et mécanisme d'action	85
4.2 Mécanismes d'action des désinfectants	90
4.3 Notion de résistance	93
4.4 Critères de choix d'un produit désinfectant	93
4.5 Bibliographie	96
5 • Combinaison du nettoyage et de la désinfection	97
5.1 Conditions de réussite de l'opération de nettoyage/désinfection	97
5.2 Désinfectants compatibles	98
5.3 Conclusion	99
5.4 Bibliographie	100
6 • La gestion de l'eau	101
6.1 Introduction	101
6.2 Réglementations de l'eau potable	103
6.3 Aspect environnemental	107
6.4 Ressources en eau	112
6.5 Traitements de l'eau	113
6.6 Traitements d'épuration	116
6.7 Bibliographie	119
7 • Contrôle de l'efficacité des procédures de nettoyage et de désinfection	121
7.1 Contrôle intrinsèque	121
7.2 Contrôle des résidus chimiques	122
7.3 Contrôle visuel du nettoyage	122
7.4 Validation des opérations de désinfection	123
7.5 Validation du nettoyage et de la désinfection : une démarche qualité	131
7.6 Bibliographie	132
8 • Conception des bâtiments et installations	133
8.1 Introduction	133
8.2 Implantation des locaux	133
8.3 Maîtrise de l'hygrométrie	133
8.4 Choix des revêtements	134
8.5 Bibliographie	138

9 • Application pratique de l'hygiène en œnologie	139
9.1 L'hygiène au cours des vendanges	139
9.2 Organisation et plan d'hygiène dans le chai pendant l'élevage des vins	162
9.3 Mise en bouteilles	170
9.4 Bibliographie	194
Conclusion	197

B

HACCP appliquée à l'œnologie

10 • Introduction	201
10.1 Qu'est ce que l'HACCP ?	201
10.2 Bibliographie	207
11 • Présentation de l'HACCP	209
11.1 Dictionnaire de l'HACCP	209
11.2 Principes de l'HACCP	212
11.3 Différentes étapes d'application de l'HACCP	212
11.4 Bibliographie	218
12 • Mise en œuvre de l'HACCP. Cas d'un vin blanc tranquille	219
12.1 Étapes préliminaires	219
12.2 Analyse des éléments et facteurs déterminants	224
12.3 Assurance sécurité-qualité	234
12.4 Bibliographie	261
13 • Application de l'HACCP à l'élaboration des autres vins	263
13.1 Élaboration d'un vin rouge	263
13.2 Élaboration d'un vin effervescent	290
13.3 Élaboration d'un vin de liqueur	304
13.4 Élaboration d'une eau-de-vie de vin	310
13.5 Synthèse des CCP recensés par type de produit	316
13.6 Bibliographie	317

14 • Dangers incontournables à maîtriser	321
14.1 Dangers consommateurs	321
14.2 Dangers opérateurs	324
14.3 Dangers liés à la qualité produit	325
14.4 Bibliographie	329
Conclusion	331

Annexes

I	Tableau récapitulatif des teneurs limites et doses limites d'emploi	337
II	Tableau d'enregistrement des contrôles visuels et microbiologiques	340
III	Comment établir un plan de maintenance ?	341
IV	Exemple de plan de maintenance « simplifié »	342
V	Fiche Formation	343
VI	Registre de manipulation et de détention de produits œnologiques	344
VII	Suivi de vinification – Fiche d'enregistrements	345
VIII	Suivi de FML – Fiche d'enregistrements	347
IX	Suivi de conservation – Fiche d'enregistrements	348
X	Préparation à la mise – Fiche d'enregistrements	349
XI	Mise en bouteilles – Fiche d'enregistrements	350

Index

351