

Master of Bottling: un service sur-mesure pour intégrer durablement les bonnes pratiques du conditionnement

Depuis plusieurs années, les professionnels du vin – producteurs, négociants, prestataires du conditionnement – ont pris conscience de l'importance de maîtriser la mise en bouteille pour préserver le potentiel qualitatif du vin. Des audits de mise en bouteilles leur permettent d'évaluer leur niveau de performance et de déceler dans le processus les points critiques qui impacteront la qualité du vin. Pour autant, à l'issue d'un audit, comment s'assurer de l'amélioration des pratiques ? Comment évaluer l'efficacité des actions mises en place ? Comment reproduire de bonnes performances ? Pour répondre à ces questions, nous avons développé le service Master of Bottling dont l'objectif est d'accompagner nos clients vers une maîtrise approfondie et durable du conditionnement.

Une démarche progressive et continue d'amélioration

Un programme d'accompagnement sur mesure, constitué d'évaluations et de plans d'actions successifs, est mis en place afin d'amener progressivement nos clients à intégrer les bonnes pratiques de conditionnement et à les pérenniser grâce à la formation de leur personnel. Une grille d'évaluation Wine Quality Solutions, issue de l'expertise acquise au cours des centaines d'audits de mise en bouteille, sert de fil conducteur à l'obtention progressive et continue d'améliorations. Une gestion optimale des gaz tout au long de la mise en bouteille associée à une vérification régulière d'éléments mécaniques de la ligne constituent les deux piliers principaux de ce programme. Lorsque les meilleures performances sont atteintes, une certification « Master of Bottling » est attribuée procurant une preuve tangible de l'engagement qualitatif (procédure de contrôle Qualité) et apportant un élément clé de différenciation vis-à-vis de la concurrence. Vous souhaitez en savoir plus sur ce service ? Contactez-nous ou venez nous rendre visite sur notre stand au Vinitech (Hall 1 - Allée B - Travée 27 - Stand 2702).

Actualités Vinventions

Avec le lancement de la Green Line, Nomacorc a optimisé les performances de tous ses bouchons tant d'un point de vue environnemental, qu'esthétique et œnologique. Toute la gamme – Reserva, Select Green, Classic Green, Smart Green & Zest Premium – intègre désormais la technologie Plantcork™ dans la fabrication des bouchons. Le principe ? Utiliser des matières premières renouvelables dérivées de la canne à sucre permettant de diminuer l'empreinte carbone des bouchons. Toute la gamme bénéficie également d'innovations visuelles et tactiles conférant à chaque bouchon un aspect et un toucher naturel supérieur. Les hautes performances œnologiques (absence de TCA, homogénéité des performances, gestion très précise des apports d'oxygène, ...) restent inchangées voire améliorées pour certains bouchons, permettant des conservations pouvant aller jusqu'à 25 ans comme avec Reserva, dernier né de la gamme. Mais pour cela une excellente gestion de l'oxygène pendant la vinification et pendant la mise en bouteille reste indispensable. La certification des mises en bouteilles par le label « Master of Bottling » est un des services Wine Quality Solution aidant à y parvenir.

PolyScan B200

Découvrez ses nombreuses applications

L'analyse du profil phénolique des moûts et des vins à différents stades de la vinification avec le NomaSense Polyscan B200 permet de mieux gérer certaines étapes clés comme le pressurage des blancs et rosés, ou la macération des rouges. Durant le millésime 2016, plus de 5000 analyses ont été réalisées par nos clients. Pour découvrir en détail les nombreux domaines d'applications de cet analyseur, consulter la nouvelle présentation power point disponible en ligne.

Sparkling Piercing System

Mesurer le TPO sur effervescents en toute sécurité

Le Piercing System permet de réaliser la mesure du TPO (Total Package Oxygen) lors de la mise en bouteille dans toutes les situations où une mesure non destructive (avec des capteurs disposés dans les bouteilles) n'est pas possible. Une version « effervescent » de cet accessoire est désormais disponible pour permettre l'insertion du dispositif à travers la plaque du muselet ainsi que du bouchon en toute sécurité et mesurer la teneur en oxygène dans l'espace de tête sans risque pour l'opérateur. Cet accessoire vous intéresse ? Contactez-nous.

Le saviez-vous ?

La valeur L* corrélée à l'IC

La valeur L* obtenue lors d'une mesure colorimétrique d'un échantillon de vin avec l'analyseur NomaSense Color P100 peut, par corrélation, permettre d'obtenir l'Intensité Colorante du vin et son Intensité Colorante Modifiée. Vous êtes équipé d'un NomaSense Color P100 et souhaitez effectuer ces corrélations ? Contactez-nous.