

1 CARACTERISTIQUES DU BAG-IN-BOX

Ce contenant connaît à l'heure actuelle un développement important sur le marché français. Son utilisation est séduisante par les volumes qu'il permet de commercialiser, son caractère incassable (attention tout de même au transport) et le fait qu'il soit entièrement recyclable (il est composé d'un carton, d'une outre et d'un robinet). Les volumes des BIB, ou caisse-outre, vont de 2 à 20 litres.

Cependant, c'est un contenant plus perméable aux gaz qu'une bouteille et son bouchon : des précautions toutes particulières doivent donc être prises lors du conditionnement d'un vin en BIB.

2 QUALITÉ ET CHOIX DES MATIÈRES SÈCHES

C'est un élément important pour la réussite de la commercialisation en BIB : nous ne disposons hélas que de trop peu d'informations vérifiées et fiables pour établir un véritable cahier des charges. Soyez cependant à l'écoute de votre fournisseur de matières sèches (demander plusieurs devis) et de votre prestataire de conditionnement. Les deux seuls points que nous avons pu remarquer clairement sont les suivants :

- Les rabats intérieurs des cartons doivent être découpés et disposés de sorte de ne pas risquer de perforer la poche ;
- Les robinets noirs et rouges sont plus résistants à la longue que les robinets entièrement noirs.

3 CONSÉQUENCES AU NIVEAU DE LA PRÉPARATION DES VINS

Le but de ces informations est d'améliorer la durée de conservation de vos BIB. Chaque étape est importante et joue un rôle sur la durée de vie d'un vin en BIB.

① oxygène dissous

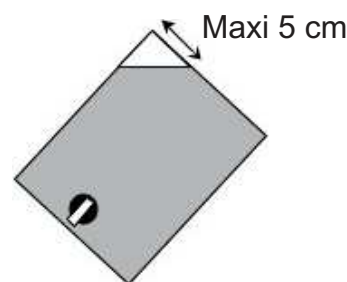
La chute du SO_2 libre étant plus rapide en BIB qu'en bouteille, la limitation des prises d'oxygène lors de la préparation des vins en vue du conditionnement est primordiale. C'est pourquoi nous vous recommandons d'assurer une stabilisation soignée selon les consignes données par l'œnologue. Certaines précautions élémentaires sont à prendre :

- inertage de toutes les cuves de transfert,

voire de la totalité du circuit emprunté (CO_2 ou azote) ;

- vérification de l'absence de prise d'air lors des manipulations (pompage, filtration, traitement au froid) ;
- réglage de la machine de remplissage : bonne réalisation du vide d'air, étanchéité entre le goulot et la tête de remplissage, réglage de la table pour limiter la taille de la bulle d'air ;
- utilisation en priorité des premiers et des derniers BIB qui contiennent toujours plus d'oxygène dissous.

Concernant la taille de la bulle d'air, un cône de 5 cm de long est un maximum acceptable pour des BIB de 3 à 5 litres.



② SO_2 libre

La chute du SO_2 libre est plus rapide en BIB qu'en bouteille. Pour cette raison, des valeurs de SO_2 libre plus élevées avant tirage doivent être recherchées : 35 à 45 mg/l pour les rouges secs et 40 à 50 mg/l pour les blancs et les rosés secs.

Compte tenu de cette chute rapide du SO_2 libre, la présence de sucres résiduels est fortement déconseillée car le risque de déviations microbiennes est accru. Dans ces conditions, nous vous déconseillons l'édulcoration des vins destinés à la mise en BIB.

③ filtration

La filtration doit également être plus attentive que pour une mise en bouteille (stabilité microbienne des vins) : une filtration stérilisante (0,65 μm) sera nécessaire pour les blancs et les rosés et un maximum de 1,2 μm de porosité pour les rouges.

De plus, la stérilité du matériel de tirage doit être assurée : nettoyage à chaque interruption ou incident (débordement) pour éviter une contamination.

④ acide ascorbique

Autre conséquence de la diminution rapide du SO_2 libre, l'ajout d'acide ascorbique sera proscrit : en effet, l'acide ascorbique réagit comme un oxydant fort en absence de SO_2 libre. Cela constitue donc un risque important d'oxydation si tout le SO_2 venait à combiner (stockage long, problème d'ajustement du SO_2 à la mise, température élevée de stockage, ...).

⑤ gaz carbonique

Les ajustements de CO_2 ont également leur importance : en cas d'élévation de la température, une teneur en CO_2 supérieure à 800 mg/l entraîne un gonflement des poches. Ainsi, nous vous conseillons d'ajuster le CO_2 aux alentours de 400 mg/l pour les rouges et aux alentours de 600 mg/l pour les blancs et les rosés. Vos œnologues vous donneront les consignes pour ajuster au mieux ce paramètre en fonction du vin.

⑥ autres paramètres

Concernant les autres paramètres analytiques (fer, cuivre, protéines), les mêmes précautions que pour une mise en bouteille sont nécessaires. Une étude de mise est aussi importante, sinon plus, pour un BIB que pour une bouteille.

4 STOCKAGE ET CONSERVATION

Il est difficile de donner une durée maximale pour la conservation d'un BIB. Ce qui est sûr c'est qu'il faut éviter les stockages importants : les BIB ne se conservent pas d'une année sur l'autre. L'idéal est de travailler en flux tendu, d'autant plus que vous ne maîtrisez pas le stockage des BIB chez le grossiste ou le consommateur final.

L'élément principal à prendre en compte est sans aucun doute la température de stockage : le maintien des BIB à 20°C est souhaitable. Il est à noter qu'un stockage à 30°C peut diminuer de moitié (par rapport à un stockage à 20°C) la durée de vie d'un vin en BIB (étude réalisée par Performance BIB sur un vin blanc de Chardonnay à 45 mg/l de SO_2 libre : durée de vie de 8 mois à 20°C, réduite à 4 mois à 30°C).

► Pour plus d'informations, vous pouvez également consulter le site : www.b-i-b.com.