Groupe Oeno France
Chevallier Appert - Vander Borght - Saf - Boland

GAMME IRIAVIN

Gebhardt

GENERATEUR DE VAPEUR

PLAN D'HYGIENE D' UN GROUPE D'EMBOUTEILLAGE

(Élaboré avec la collaboration de Monsieur CAYREL Laboratoire Oeno France –Alsace-tél:03 89 20 16 95)

L'hygiène a pour buts essentiels la préservation des qualités chimiques et sensorielles du vin.
Le but principal étant de supprimer :

- les levures pour éviter les reprises de fermentation et la fleur de surface etc. ….
- les bactéries pour éviter les fermentations malo-lactiques indésirables , et les risques d'acidité volatile etc...

Exemple d'un plan d'hygiène en combinant un nettoyage avec
LES PRODUITS IRIAVIN et la LA VAPEUR POUR UNE DESINFECTION OPTIMALE

HYGIENE EXTERNE sans contact direct avec le vin

(qui doit toujours précéder l'hygiène interne)

Lors de la mise service *	**IRIACAVE ou IRIAMOUSSE**
Entretien fin de semaine	**IRIAMAT ou IRIAMOUSSE**
Entretien journalier	**RINCAGE A L'EAU**

HYGIENE INTERNE contact direct avec le vin

Lors de la mise service*	**IRIATARTRE L+IRIAMAT + VAPEUR**
Entretien fin de semaine	**IRIATARTRE L+IRIAMAT + VAPEUR**
Entretien journalier	
En fin de journée	**RINCAGE A L'EAU**
En début de journée	**PASSAGE DE LA VAPEUR**

(cette opération peut être réalisée en démarrage programmé avant l'arrivée du personnel)

En fin de désinfection rinçage succinct avec de l'eau .

*Nettoyage avant et après chaque saison de tirage et après un arrêt prolongé de 1 mois et plus.
*Après utilisation de produits détergents effectuez un rinçage à l'eau (si possible filtrée)

REMARQUE IMPORTANTE
et universelle dans le domaine de l'hygiène AVANT la désinfection à la vapeur ,un nettoyage périodique avec un détergent est indispensable pour éliminer les dépôts minéraux et organiques .