La production de CO_2 en cave est importante lors de la fermentation des mouts.

Cependant, ce n'est pas la seule période ou il y a une production de CO_2 ; l'utilisation d'un détecteur en cave reste primordiale pour assurer la sécurité des opérateurs.

Pour éviter le risque CO_2 dans votre cave, vous disposez de solutions de ventilation générale et de captage à la source. Ce dernier vous permettra de respecter la Valeur Limite d'Exposition professionnelle (VLEP) de 0,5 %.

Pour tous renseignements et accompagnement pour la maitrise de ce risque en cave , contactez le service SST de votre MSA

Vendanges: ça gaz"ouille" dans les caves

Fermentations et CO_2

- Connaitre le risque pour mieux le maitriser
- Connaitre la quantité de CO_2 pour mieux ventiler

La MSA Alpes Vaucluse a créé un site Internet pour permettre aux vignerons de suivre leur vinification et de connaitre grâce à leurs enregistrements, la quantité de CO_2 produite pour chaque cuve au jour le jour ainsi que pour l'ensemble de la cuverie.

visualisé grâce à une camera infra rouge
le CO_2 produit, apparait sur le haut de la cuve sous forme d'un disque blanc puis il s'écoule le long des parois tout en ce diluant dans l'air ambiant faisant ainsi augmenter le taux de CO_2 présent dans l'air de la cave

Où vous connecter ? :

Dans la barre de recherche google, entrez **https://msa-vinification.fr**

Vous entrez sur le site

Principe

Après avoir créé votre entreprise et renseigné les caractéristiques de vos cuves, vous réaliserez chaque jour le suivi de votre vinification (densité des mouts, température des cuves, actions réalisées et ajouts) pour chaque cuve.
Une fois ces fiches remplies, vous connaitrez ainsi la quantité de CO_2 produite par cuve, pour l'ensemble de votre cuverie et par type de vin (rouge, blanc, rosé) sans avoir besoin d'enregistrements supplémentaires.

Calcul de la quantité de CO_2 dans le logiciel

Pour chaque cuve, le CO_2 produit est calculé en fonction de la dégradation du sucre et de la température.

$C_6H_{12}O_6$ ---------- Levures --------> $2\ CH_3CH_2OH + 2\ CO_2$ + Energie
Sucres Ethanol + Gaz carbonique+ Energie

Date	Densité	Température en °C	Opérations	Ajouts	Prod CO2 (en M3)	Actions
18/09/2020	1104	23,00		Levures	0	
19/09/2020	1096	25,00	Remontage		45	
Automatique date du jour	enregistré	enregistré	enregistré	enregistré	calculé	

Le suivi de vinification par le logiciel permettra d'avoir les courbes de production du CO_2 dans l'entreprise par cuve et/ou par lot de cuve et/ou pour la cave. Cela vous permettra de connaître :

- les pics de production de CO_2 pour réaliser un bilan de la ventilation.
- le pic de production de CO_2 par cuve pour calibrer un captage à la source

Documents de synthèse disponibles

1 fiche par cuve avec courbe de densité, de T° et production CO_2

Fiche de synthèse graphique pour une cuve

1 fiche par couleur de vin (rouge, rosé et blanc) avec la production CO_2
1 fiche pour la cuverie avec la production CO_2

Exportation

Pour que vous puissiez conserver vos données et avoir une traçabilité des intrants dans les vins, une exportation en fichier CSV (tableur) ou Excel est prévue.