

La production de CO<sub>2</sub> en cave est importante lors de la fermentation des mouts.

Pendant, ce n'est pas la seule période où il y a production de CO<sub>2</sub> ; l'utilisation d'un détecteur en cave reste primordiale pour assurer la sécurité des opérateurs.



« Détecteur CO<sub>2</sub> électrochimique ?  
Infra rouge ? »

Je téléphone au conseiller en  
prévention de la msa »



**Pour éviter le risque CO<sub>2</sub> 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 %.

La MSA vous accompagne pour améliorer  
la santé et la sécurité sur votre entreprise

Besoin d'en savoir plus ?  
N'hésitez pas à contacter le service prévention

Email: [prp.grprec@alpesvacluse.msa.fr](mailto:prp.grprec@alpesvacluse.msa.fr)  
Tel: 04 90 13 66 99



L'essentiel & plus encore

\* vous accompagner

# CO<sub>2</sub>DIAG'

# La MSA

Alpes-Vaucluse  
vous propose son  
**Outil en ligne de suivi  
de vinification**

## Fermentations et CO<sub>2</sub>

- Connaître le risque pour mieux le maîtriser
- Connaître la quantité de CO<sub>2</sub> pour mieux ventiler



L'essentiel & plus encore

Le site vous permet de suivre vos vinifications et de connaître la quantité de CO<sub>2</sub> produite sans enregistrement ou calcul supplémentaire,

visualisé grâce à une camera infra rouge le CO<sub>2</sub> produit, apparait sur le haut de la cuve sous forme d'un disque blanc puis il s'écoule le long des parois tout en se diluant dans l'air ambiant faisant ainsi augmenter le taux de CO<sub>2</sub> 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



Vous entrez sur le site

&



Téléchargez l'appli...

## Principe

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 connaîtrez la quantité de CO<sub>2</sub> 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<sub>2</sub> dans le logiciel

Pour chaque cuve, le CO<sub>2</sub> produit est calculé en fonction de la dégradation du sucre entre deux densités et de la température.



Date	Densité	Température en °C	Opérations	Ajouts	Prod CO <sub>2</sub> (mg)
08/09/2022	1101	18.00	azote	levure	0
09/09/2022	1100	16.00	Ros		1
10/09/2022	1100	18.00			0
10/09/2022	1094	20.00			9

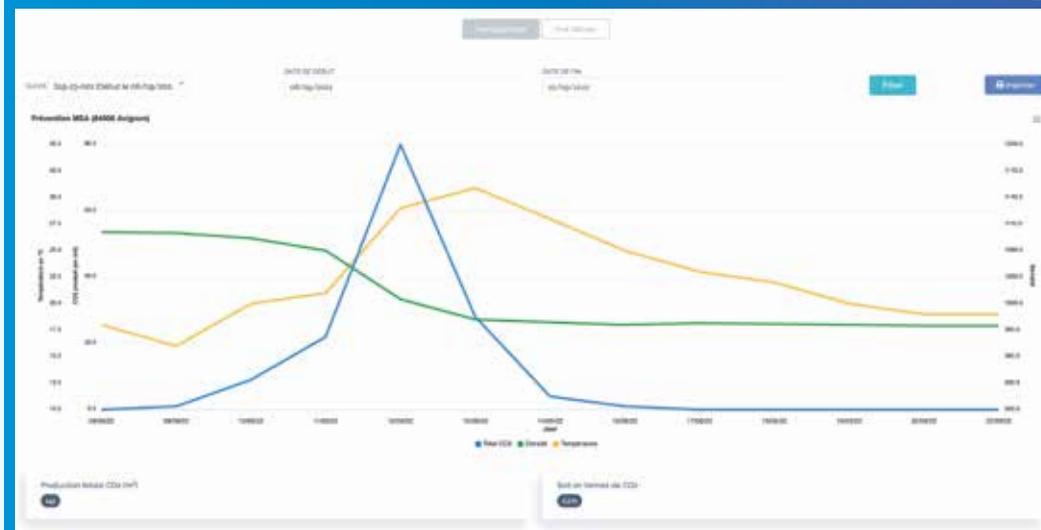
Le suivi de vinification par le logiciel permettra d'avoir les courbes de production du CO<sub>2</sub> dans l'entreprise par cuve et/ou par lot de cuve et/ou pour la cave. Cela vous permettra de connaître :

- les pics de production de CO<sub>2</sub> pour réaliser un bilan de la ventilation.
- le pic de production de CO<sub>2</sub> 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<sub>2</sub>

## Fiche de synthèse graphique pour une cuve



- 1 fiche par couleur de vin (rouge, rosé et blanc) avec la production CO<sub>2</sub>
- 1 fiche pour la cuverie avec la production CO<sub>2</sub> Exportation

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