

# Raisin

Belair noir

2021-2022



## OBJECTIF DE L'ÉTUDE :

LA TECHNOLOGIE HDCOLD® PEUT-ELLE AMÉLIORER LA CONSERVATION DU RAISIN STOCKÉ SANS BÂCHE NI SULFITES ?

### Etat des lieux actuel<sup>1</sup> :

- Stockage : 0-1°C à 90-95% HR
- Stockage conventionnel > 1 semaine
  - Ajout de plaquettes de métabisulfite de sodium (SO<sub>2</sub>)
  - Bâchage de la palette pour limiter les pertes en eau
  - Conservation prolongée jusqu'à 3 mois, mais forte contrainte logistique
  - Sulfites non utilisables en agriculture biologique

### Technologie HDCold® :

- Système de maintien de l'humidité naturelle à une teneur élevée (> 98%)
  - Aucun apport d'eau liquide
  - Diminution de la perte en eau et donc en poids des fruits
- Faible écart de température entre la consigne et le fluide frigorigène :
  - Moins de stress sur les produits
  - Peu/pas de formation de givre



<sup>1</sup> Lurol S., 2020. Panorama des techniques existantes. Infos CTIFL 363.

# RÉSULTATS

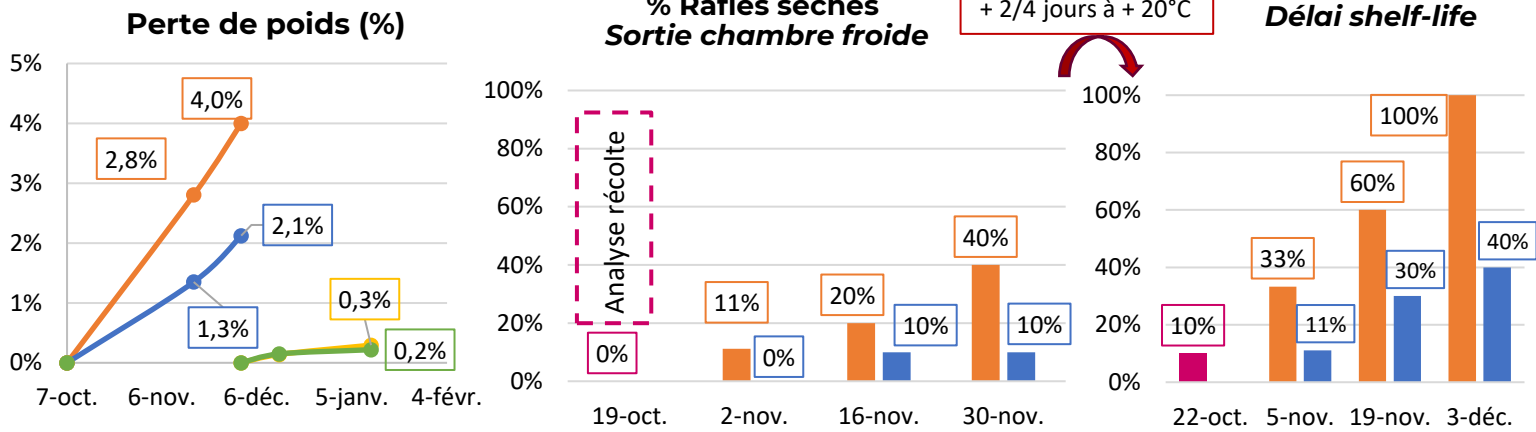
Récolte : 16 oct. 2021 (Sud-Ouest, France)

Froid classique (1°C)

Froid HDCold® (1°C / 99 % HR)

Froid Classique bâché soufré

Froid HDCold® bâché soufré



Etat des grappes le 30 novembre (1 mois et demi de stockage)



## BILAN

L'emploi de la technologie HDCold® a maintenu une bonne qualité de raison pendant près d'un mois et demi, sans bâche ni plaquettes de sulfites.

Par rapport à un froid classique, les résultats montrent notamment :

- ✓ Une perte de poids divisée par 2
- ✓ Un dessèchement des rafles retardé, ne commençant qu'à partir d'un mois de conservation
- ✓ Une pellicule des baies maintenue plus ferme (mesure de dureté)



contact@dpkl.fr – 05 63 32 58 57