

Raisin

Belair noir

2021



OBJECTIF DE L'ÉTUDE :

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

Etat des lieux actuel¹ :

- Stockage : 0-1°C à 90-95% HR
- Stockage conventionnel > 1 semaine
 - Ajout de plaquettes de métabisulfite de sodium (SO₂)
 - 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



¹ Lurot S., 2020. Panorama des techniques existantes. Infos CTIFL 363.

RÉSULTATS

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

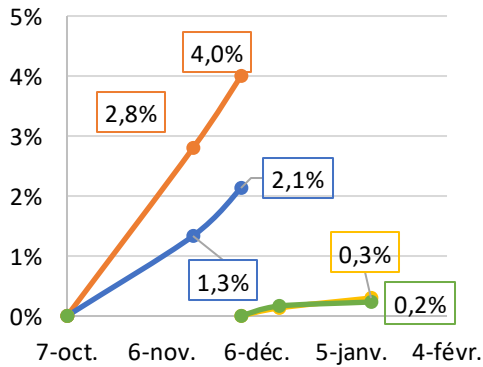
Froid classique (1°C)

Froid HDCold® (1°C / 99 % HR)

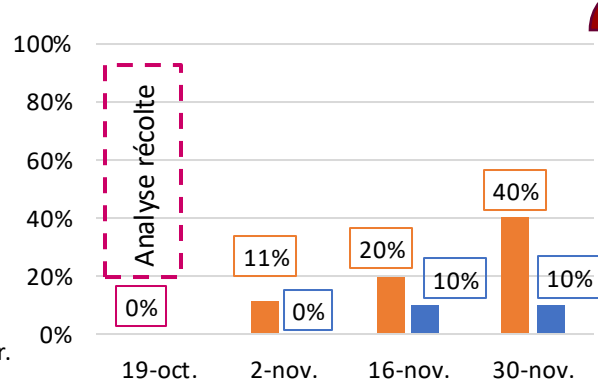
Froid Classique bâché soufré

Froid HDCold® bâché soufré

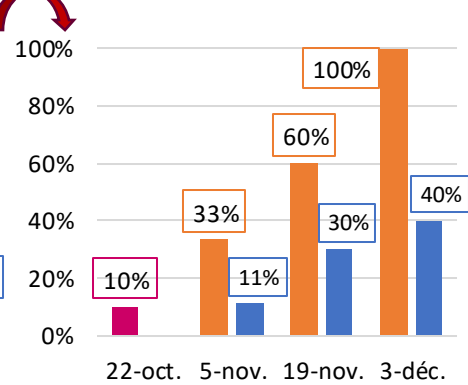
Perte de poids (%)



**% Rafles sèches
Sortie chambre froide**



Délai shelf-life



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