

Raisin de table

Chasselas

2 saisons



OBJECTIF DE L'ÉTUDE :

QUEL EST L'IMPACT D'UNE CONSERVATION EN FROID HDCOLD® SUR LA QUALITÉ DU RAISIN SANS BÂCHAGE NI SULFITES ?

Etat des lieux actuel^{1,2} :

- Stockage : 0-1°C à 90-95% HR
- Stockage conventionnel > 2 semaines
 - Utilisation de diffuseurs sulfites (antifongiques)
 - Utilisation de bâches individuelles ou par palettes (maintien de l'HR)
- Attention, les sulfites ne sont pas 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 Lurol S., 2020. Panorama des techniques existantes. Infos CTIFL 363.

² Millan et al, 2005. Cerise – Raisin de table. De la récolte au conditionnement. Centre Tec. Paris CTIFL. 175 pp.

RÉSULTATS

Récolte : 11 sept 2020 / 6 oct. 2021 (Sud-Ouest, France)

Essais menés sur des caisses de 4 à 7 kg de raisin, sans bâche ni sulfites

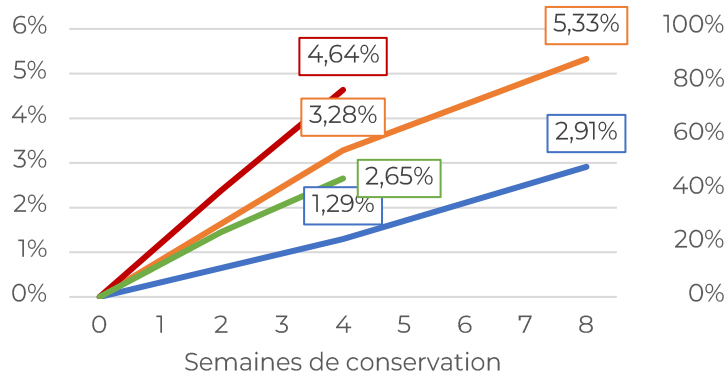
2020 : Froid classique (1°C / HR non régulée)

Froid HDCold® (1°C / 98% HR)

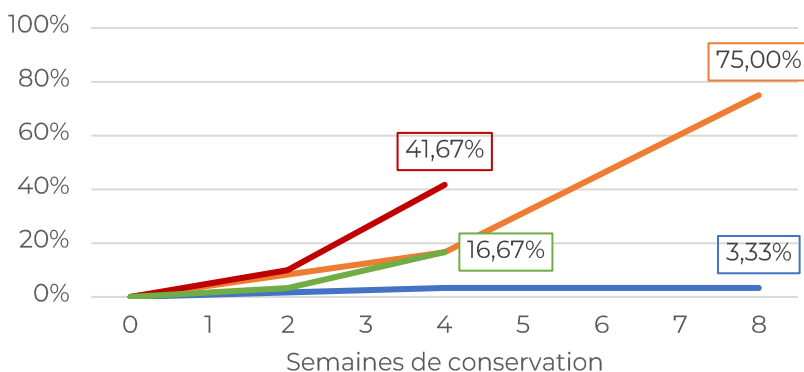
2021 : Froid classique (1°C / HR non régulée)

Froid HDCold® (1°C / 98% HR)

Perte de poids
Suivi de caisses entières



Taux de flétrissement
60 baies prélevées aléatoirement



Etat après 1 mois de stockage (essai 2020)

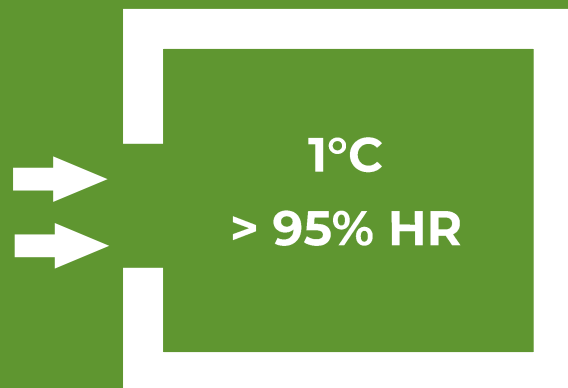


BILAN

Après deux mois de stockage sans bâche ni sulfites, la technologie HDCold® a apporté les résultats suivants :

- ✓ Perte de poids limitée
- ✓ Diminution du taux de flétrissement des baies
- ✓ Assèchement des rafles ralenti
- ✓ Pas de différence sur l'état sanitaire entre les deux modalités

RECOMMANDATIONS



contact@dpkl.fr – 05 63 32 58 57