



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.

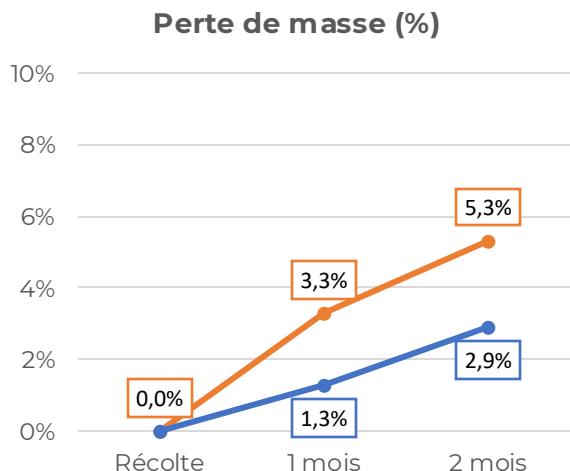
² Millan et al, 2005. Cerise – Raisin de table. De la récolte au conditionnement. Centre Tec. Paris CTIFL. 175 pp.

RÉSULTATS

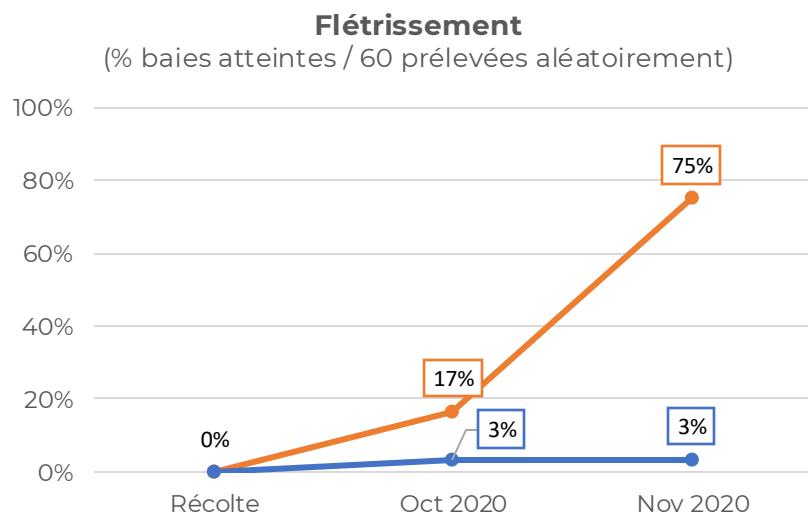
Date de récolte : 11 sept 2020 (Sud-Ouest, France)

Essai mené sur des caisses de 5 à 7 kg de raisin, sans bâche ni sulfites

Froid classique (1°C / HR non régulée)



Froid HDCold® (1°C / 98% HR)



Etat après 1 mois de stockage



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
- ✓ Maintien de la teneur en sucre et de l'acidité par rapport à la récolte
- Contamination fongique peu présente (limitée à quelques baies par modalité)

RECOMMANDATIONS

