

Raisin

Red globe

2021-2022



OBJECTIF DE L'ÉTUDE :

LA TECHNOLOGIE HDCOLD® PERMET-ELLE UNE BONNE CONSERVATION DU RAISIN DE TABLE RED GLOBE SANS BÂCHE NI SULFITES SUR LE MOYEN TERME ?

Etat des lieux actuel^{1,2} :

- Stockage : 0-1°C à 90-95% HR
- Stockage conventionnel > 2 semaines
- Technologies pour une conservation plus longue :
 - Utilisation de diffuseurs sulfites (antifongiques)
 - Utilisation de bâches individuelles ou par palettes (maintien de l'HR)

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 produits
- Faible écart de température entre la consigne et le fluide frigorigène :
 - Moins de stress sur les produits
 - Peu/pas de formation de givre



¹ Luro 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

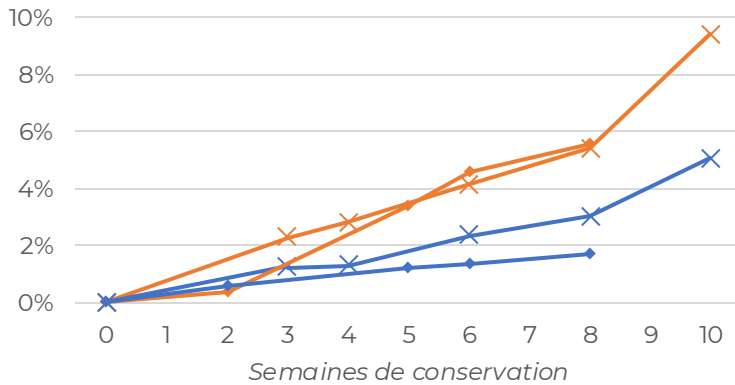
Essais réalisés en 2021 (x) et 2022 (♦)

Essai mené sur des caisses de 10 kg de raisin (Sud-Ouest, France), sans bâche ni sulfites

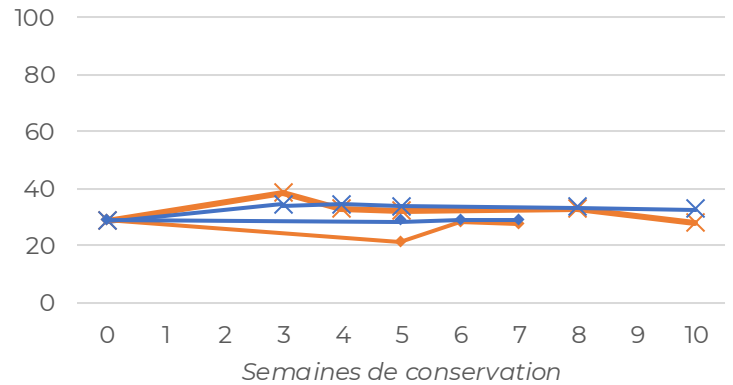
Froid classique (1°C / HR non régulée)

Froid HDCold® (1°C / 99% HR)

Perte de poids nette (%)



Fermeté (duromètre 0-100)



Etat des grappes après 50 jours de stockage au froid



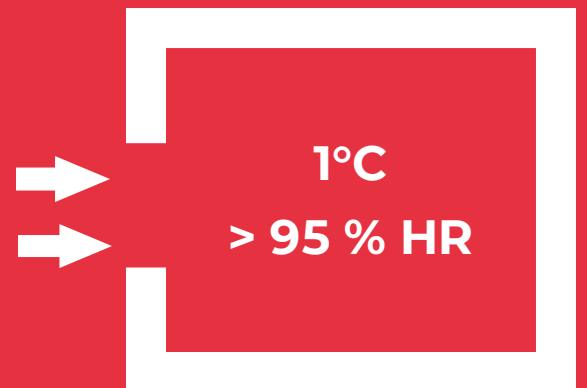
BILAN

Dans les résultats de ces deux essais, la technologie HDCold® semble :

- ✓ Diminuer la perte de poids subie en stockage
- ✓ Ralentir le dessèchement des rafles

Concernant les autres critères qualitatifs mesurés (teneur en sucre, acidité, fermeté, état sanitaire), aucune différence significative n'a été relevée entre les deux types de froid.

RECOMMANDATIONS



contact@dpkl.fr – 05 63 32 58 57