

Raisin

Ribol

2021



OBJECTIF DE L'ÉTUDE :

LA FORTE HUMIDITÉ DU SYSTÈME HDCOLD® PERMET-ELLE UNE BONNE CONSERVATION DU RAISIN RIBOL SANS BÂCHE NI SULFITES ?

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

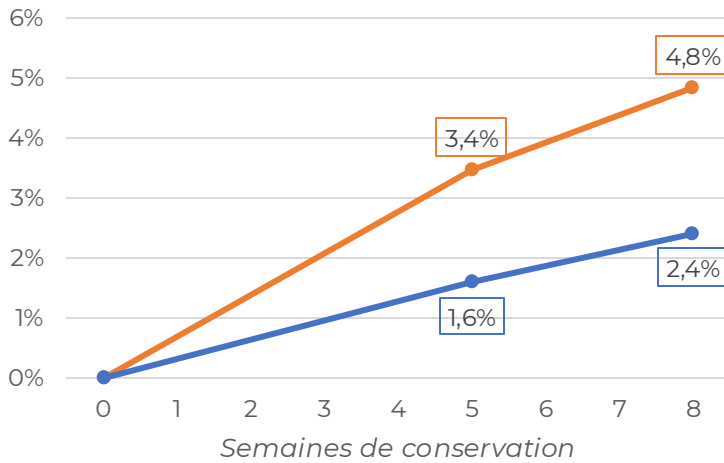
Date de récolte : 14 sept 2021 (Sud-Ouest, France)

Essai mené sur des caisses de 10 kg de raisin, sans bâche ni sulfites

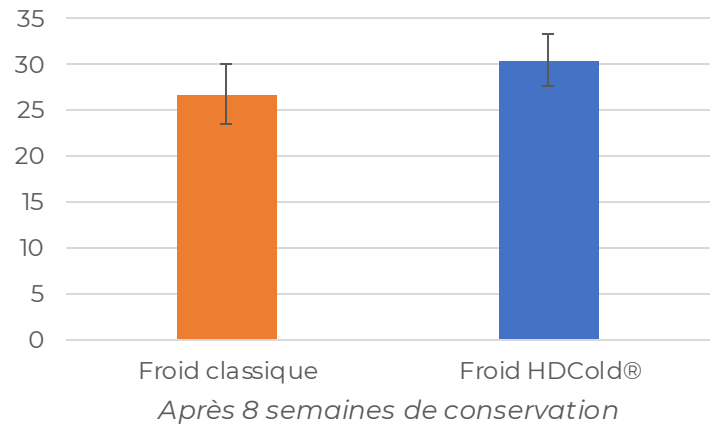
Froid classique (1°C / HR non régulée)

Froid HDCold® (1°C / 99% HR)

Perte de poids nette (%)



Fermeté des baies (Duromètre 0-100)



Etat des grappes après 8 semaines de conservation



BILAN

En se basant sur les résultats de cet essai, par rapport à une chambre froide classique sans gestion de l'hygrométrie, le froid HDCold® a permis de :

- ✓ Réduire la perte de poids des grappes
- ✓ Ralentir le dessèchement des rafles
- ✓ Maintenir une meilleure fermeté des baies
- Aucune différence significative n'a été relevée concernant sur la teneur en sucre, l'acidité du jus ou sur la qualité sanitaire des grappes

RECOMMANDATIONS



contact@dpkl.fr – 05 63 32 58 57