



## Conseil Œnologique personnalisé

# SUIVI QUALITE

### Objectifs :

C'est un accompagnement qui suit les vinifications et se déroule tout au long de l'élevage comme un appui technique à la commercialisation.

Il doit permettre de répondre aux exigences des cahiers des charges des appellations revendiquées et de faire face aux contrôles internes et externes à venir.

Il doit permettre de progresser dans la maîtrise des objectifs de production et la préparation des vins à la mise en marché.

### Mise en œuvre :

Partant du registre de vinification, complétant le registre des traitements œnologiques, l'OPERATEUR doit établir le registre des manipulations (registre d'enregistrement selon les Organismes d'Inspection).

- Suivi des assemblages, gestion (sur site) de l'oxygène dissous, maîtrise du cliquage et de la micro-oxygénation, stratégie raisonnée d'un élevage valorisant,
- Préparation à la mise en marché ou au conditionnement,
- Examens organoleptique et analytique des lots expédiés en vrac, des lots conditionnés ou des lots exportés (exigences du plan d'inspection),
- Réflexions sur les itinéraires techniques et les projets d'investissements,
- Préparation aux contrôles internes et externes.

### Moyens :

C'est le rôle essentiel de l'Œnologue-Conseil qui sera chargé de rappeler les échéances :

- Contrôle analytique mensuel, mesure de l'oxygène dissous sur site, bilan technique et préconisations,
  - Dégustation (contrôle organoleptique) de tous les lots au minimum tous les deux mois.
  - Préparation technique à la mise en bouteille au moins 2 mois à l'avance (collage, étude filtrabilité, microbiologie, etc....) ;
  - Enregistrements nécessaires à la justification des autocontrôles.
-