



LAVAGE DE BOUTEILLES DE CHAMPAGNE PROTOCOLE DE PRODUCTION

1. Les bouteilles sont mises en place manuellement par un opérateur, après vérification
2. Lavage externe (sauf bouteilles spéciales) sur Stone LB5. L'ensemble des eaux utilisées provient de l'atelier de traitement des eaux
3. Chargement par rang de 10 dans les alvéoles. Passage pré trempage (cfr le plan).
4. Trempage et lavage soude : Soude liquide 30% à concentration entre 0.80% et 1.00 %, contrôle de la conductivité pour ajustement de la concentration en permanence par opérateur. Voir FDS
5. Double poste de brossage à rotation inversée : Changement des brosses nylon par rang et par tranche de 150.000 bouteilles lavées
6. Rinçage eau tiède et eau tempérée sur bac à mouvement permanent. Trois étapes de rinçages successifs.
7. Les eaux de rinçage et eaux tempérées sont tamponnées à PH 3.5 par un acide chlorhydrique passivé au formol type détartrant P, voir fiche de sécurité. Le dosage du PH dans le bac est réglé par automate.
8. Rinçage final par eau osmosée, PH 6, récupérée pour recyclage par osmose. Voir station de traitement des eaux.
9. Soufflerie et égouttage
10. Contrôle visuel de sortie machine sur néon. Contrôle de PH dans la goutte d'eau tous les 60 jours. (< 7.0)
11. Egouttage
12. Pulvérisation d'un air sec, après passage en filtre à charbon actif pour déclencher la condensation intérieure.
13. Palettisation semi automatique sur plateau VMF.
14. Housse rétractable noire anti UV recyclable.

Bouchons - Bouteilles - Muselets – Cartons - Chocolatières

20, avenue du Maréchal Joffre - 51200 Epernay - Tél. : + 33 (0)3 26 54 08 75
Fax : + 33 (0)3 26 51 03 12 - www.geraudel.fr - Email : geraudel@wanadoo.fr