

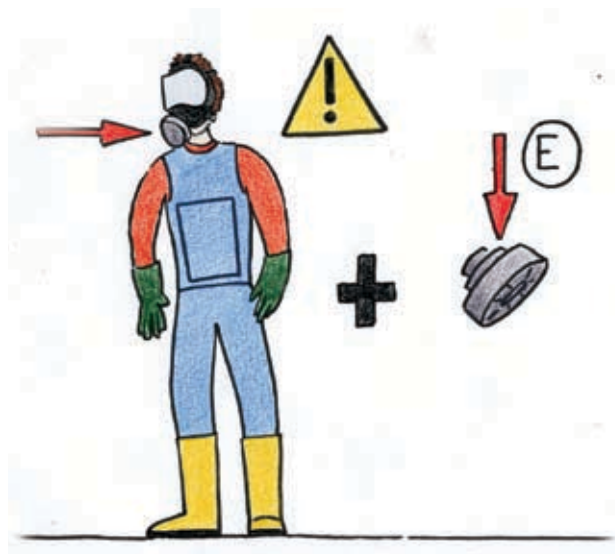


VINIFICAZIONE e CANTINA

Nella vinificazione e nella pulizia dei locali e delle attrezzature di cantina viene usata l'anidride solforosa (SO₂), che libera sostanze che per inalazione o contatto possono creare gravi danni alla salute. Il cantiniere legge con attenzione la scheda tecnica di sicurezza che accompagna ogni prodotto chimico.

Il cantiniere si comporta così:

1. Durante il **riempimento** del solfitometro e la **solfitazione** del mosto o del vino il cantiniere indossa **guanti anticorrosione, stivali di gomma**. Per la protezione delle vie respiratorie e degli occhi indossa **maschera facciale antigas** con filtro specifico (E2 giallo) o autorespiratore. In alternativa occhiali a mascherina con semimaschera con filtro.



2. Nella fase di riempimento del solfitometro, verifica il buono stato dei rubinetti della bombola, della tubazione in gomma e del solfitometro ed eventualmente sostituisce i raccordi usurati.
3. Effettua il riempimento del solfitometro all'esterno, sorvegliato da un altro operatore, anch'esso

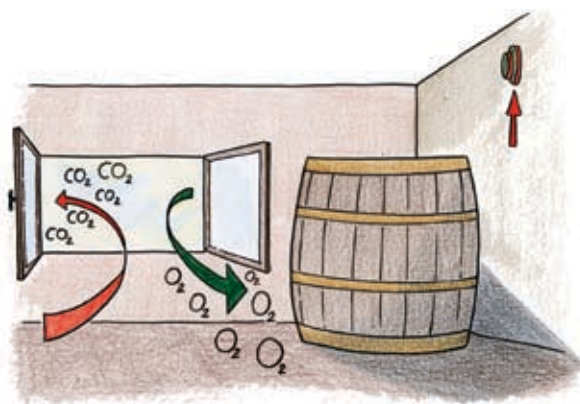
protetto da maschera e guanti, in modo da garantire un intervento di soccorso in caso di emergenza.



4. Quando usa **farine fossili o argille** per la chiarificazione del vino, protegge le vie respiratorie utilizzando una maschera dotata di filtro di colore bianco e lettera P3.



5. Garantisce una adeguata **aerazione** dei locali di cantina per ossigenare l'aria che potrebbe saturarsi di anidride carbonica (CO₂ gas inodore).



I DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE DA UTILIZZARE



CALZATURE ANTISCIVOLO



GUANTI



OCCHIALI A VISIERA



MASCHERE FACCIALI



IMBRACATURA



SCIVOLAMENTO



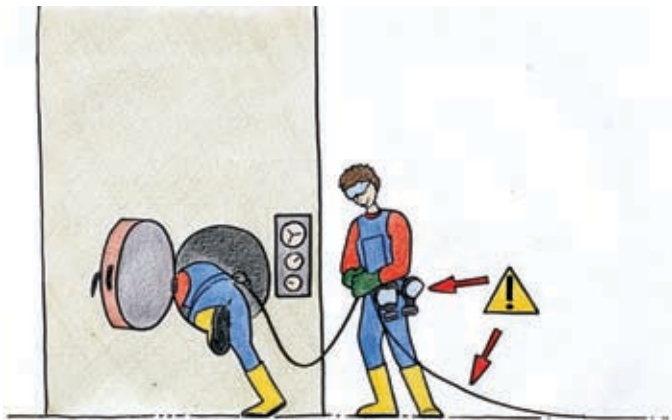
CADUTA



RISCHIO CHIMICO

I RISCHI DA EVITARE

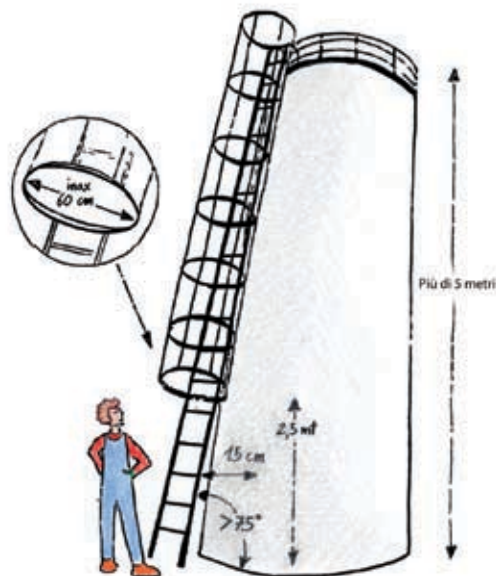
6. Prima di entrare nelle vasche il cantiniere impiega **rivelatori di CO²** ed eventualmente utilizza ventilatori verticali per espellere il gas. Accede nella vasca munito di una **imbracatura con corda** di sicurezza e assistito da un operatore che vigila dall'esterno. Quest'ultimo è provvisto di **due maschere facciali** con autorespiratore per interventi di emergenza.



7. Quando lavora ad una certa altezza, per esempio sopra tini per il rimontaggio del mosto, si assicura con una **imbracatura con corda**.



8. Usa scale appropriate (vedi scheda scale) e quando queste superano i 5 metri devono essere fisse e dotate di corridoi protetti da ringhiere.



9. Indossa scarpa o stivali **antiscivolo** perché i locali sono spesso bagnati e molto scivolosi.



COSA FA

Usa le maschere con filtro tipo E per riempire ed usare il solfitometro

Arieggia i locali di cantina e verifica se vi è presenza di Anidride Carbonica con appositi rivelatori

Usa strutture fisse per lavorare in altezza

COSA NON FA

Non entra dentro le vasche se non è imbracato e assistito da altro operatore

Non lavora da altezze pericolose, se privo di imbracatura

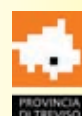
Non effettua pulizie con prodotti sanificanti senza guanti e stivali

Publicazione realizzata nell'ambito del Progetto "Coltiviamo la cultura della sicurezza" promosso da EBAT e condotto da Veneto Agricoltura in collaborazione con Regione del Veneto - Direzione Prevenzione, INAIL Regionale Veneto, con il patrocinio della Provincia di Treviso.



VENETO AGRICOLTURA
Azienda Regionale per i settori Agricolo, Forestale e Agro-Alimentare

INAIL



Publicazione edita da
Veneto Agricoltura
Azienda Regionale per i settori Agricolo, Forestale e Agro-Alimentare
Viale dell'Università, 14 35020 Legnaro (PD)
info@venetoagricoltura.org - www.venetoagricoltura.org

Realizzazione editoriale
Veneto Agricoltura
Azienda Regionale per i settori Agricolo, Forestale e Agro-Alimentare

Coordinamento editoriale
Isabella Lavezzo, Mainenti Elisa
Settore Divulgazione Tecnica e Formazione Professionale
Via Roma, 34 - 35020 Legnaro (PD)
Tel. 049.8293920 Fax 049.8293909
divulgazione.formazione@venetoagricoltura.org

Testi: Massimo Ferasin, Paolo Antoniazzi Veneto Agricoltura
Disegni: Lorenzo De Sabbata