



# VINIFICAZIONE e CANTINA

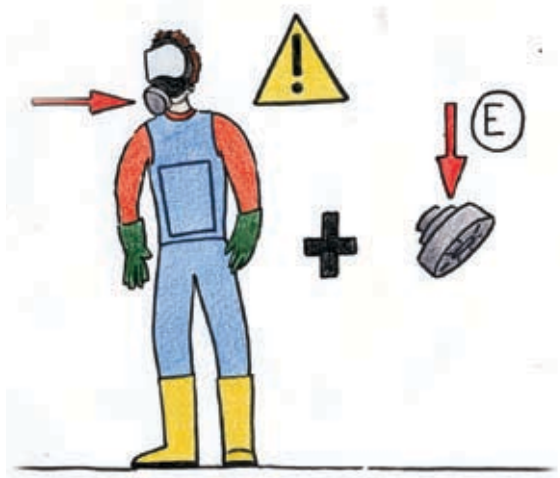
Nella vinificazione viene usata l'anidride solforosa ( $\text{SO}_2$ ); è una sostanza pericolosa sia che venga respirata sia che investa il volto dell'operatore.

Si accumola verso il basso e se l'ambiente non è sufficientemente aerato si raggiungono concentrazioni pericolose. La  $\text{SO}_2$  è presente anche nei detergenti specifici per la pulizia delle attrezzature e dei locali di cantina.

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

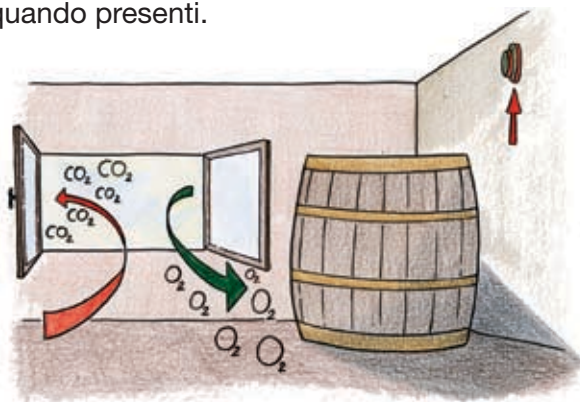
protetto da maschera e guanti, in modo da garantire un intervento di soccorso in caso di emergenza.



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



5. Accede ai locali di vinificazione dopo averli arieggiati grazie ad apposite aperture o ventilatori: l'aria potrebbe saturarsi di anidride carbonica ( $\text{CO}_2$  gas inodore). Verifica lo stato dei rilevatori di  $\text{CO}_2$  quando presenti.



## I DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE DA UTILIZZARE



CALZATURE  
ANTISCIVOLO



GUANTI



OCCHIALI A  
VISIERA



MASCHERE  
FACCIALI



IMBRACATURA



SCIVOLAMENTO



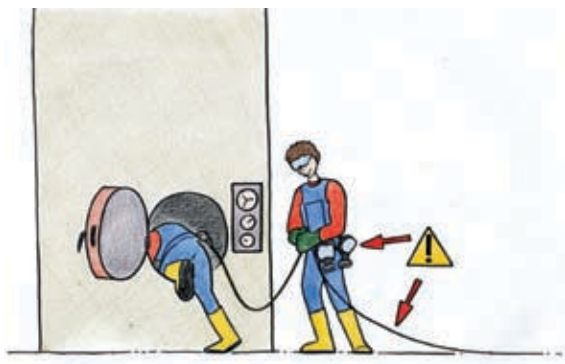
CADUTA



RISCHIO CHIMICO

## I RISCHI DA EVITARE

6. Prima di entrare nelle vasche il cantiniere impiega **rivelatori di CO<sub>2</sub>** ed eventualmente utilizza ventilatori verticali per espellere il gas. Accede nella vasca munito di una **imbracatura con fune** 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.

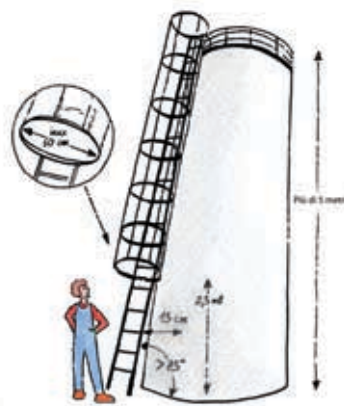


7. Quando lavora ad una certa altezza, per esempio sopra tini per il rimontaggio del mosto, si assicura con una **imbracatura con corda**.



8. Usa scale appropriate (vedi scheda scale) e quando queste superano i 5 metri devono esser

fisse e dotate di gabbie metalliche; le piattaforme superiori sono protette da ringhiere.



9. Controlla prima dell'utilizzo di macchine portatili elettriche il buono stato di isolamento dei cavi elettrici ed il loro posizionamento sul pavimento; verifica che le stesse siano idonee all'uso in ambienti bagnati o in presenza di grandi strutture metalliche.

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



11. Prima di usare una macchina o un impianto controlla che i diversi organi lavoratori pericolosi (coclee, nastri, ingranaggi, ecc) siano protetti con apposite protezioni e provvede al loro ripristino qualora fossero state tolte per esigenze di lavoro.

COSA FA	COSA NON FA
Usa le maschere con filtro tipo E per riempire ed usare il solfitometro	Entra nelle vasche senza imbracatura e senza assistenza di un altro operatore
Arieggia i locali di cantina e verifica se vi è presenza di Anidride Carbonica con appositi rilevatori	Lavora ad attrezzature pericolose, privo di imbracatura
Usa strutture fisse per lavorare in altezza	Effettua pulizie con prodotti sanificanti senza guanti e stivali



Publicazione elaborata 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.

Comitato scientifico: Spisal AULSS 18 Rovigo, Spisal AULSS 20 Verona, INAIL Regionale Veneto, Veneto Agricoltura

Realizzazione editoriale: Veneto Agricoltura  
Settore Divulgazione Tecnica, Formazione Professionale ed Educazione Naturalistica  
Via Roma, 34 - 35020 Legnaro (PD) - Tel. 049.8293920 - Fax 049.8293909  
divulgazione.formazione@venetoagricoltura.org  
Coordinamento editoriale: Isabella Lavezzo, Mainenti Elisa

Coordinamento progetto divulgativo: Stefano Barbieri  
Testi: Massimo Ferasin e Paolo Antoniazzi  
Disegni: Lorenzo De Sabbata  
Edizione: Luglio 2009