

## œno De nouvelles astuces

Viti, vini et compagnie

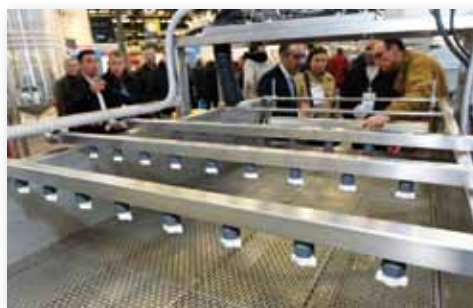


### Bucher La benne à 2 étages

REC (pour remorque égoutteuse à compartiment), c'est la nouvelle benne à vendange de Bucher. On la remplit à mi-hauteur, puis on fait basculer à l'horizontale les cinq volets, logés debout les uns derrière les autres, espacés d'une trentaine de centimètres, un peu comme si on fermait un

store d'intérieur. Ce faisant, on crée un second plancher sur lequel on déverse une nouvelle couche de vendange. « Il y a moins d'écrasement », explique Nicolas Boyeau, chargé d'affaire. Sur le plancher inférieur, trois drains collectent les jus vers deux réservoirs à droite et à gauche de la remorque. Disponible en option, une sonde repère le niveau de jus dans les réservoirs. Une pompe doseuse, en option également, délivre la dose voulue de SO<sub>2</sub>. Un premier sulfitage peut avoir lieu au champ en fin de remplissage, puis un second dès l'arrivée au chai pour protéger les jus avant leur transfert en cuve.

Trois modèles sont disponibles de 30, 40 et 50 hl  
► Prix : à partir de 36 240 € - Contact : Bucher Vaslin, commercial@buchervaslin.com.



### AP3M lave la vendange

L'Enoclean d'AP3M lave et sèche la vendange. Le raisin tombe sur une table vibrante et passe sous deux rampes équipées d'une dizaine de buses. Puis il est aspergé d'eau recyclée, à basse pression. Débarrassé des résidus de pesticides et autres souillures,

il est arrosé d'eau courante par une troisième rampe qui parfait le lavage. En bout de table, une turbine de séchage pulse de l'air à 5 °C. Complètement sec, le raisin peut être acheminé vers une cuve ou un pressoir. Pour recycler la première eau de lavage, un système de filtration très poussé a été installé sous la table. L'eau passe dans un dégrilleur, retenant les grosses particules, puis un filtre à sable, qui piège les plus fines et un filtre à charbon actif, pour éliminer bactéries et pesticides. En bout de course, une lampe à UV et un ozonateur tuent les derniers micro-organismes. L'eau peut resservir. L'Enoclean lave jusqu'à 7 t/h. ► Prix : 20 000 € ; Contact : ap3m@orange.fr.

### Vinego Le pressoir qui pèse aussi

Monté sur pesons, le nouveau Vinipress de Vinego adapte ses cycles de pressurage à l'assèchement du marc. Quand le jus ne s'écoule plus, il écourte les montées en pression. Le nombre de perforations de la cage a été augmenté pour faciliter l'égouttage. La porte centrale a, elle, été élargie pour que le tapis et la bavette directrice rentrent facilement dans la cage. L'interface, tactile et intuitive, propose six cycles prédéfinis et six programmables. Pratique, un historique des pressurages, avec dates et heures, courbes de montée en pression et notes personnelles, peut être extrait sur une clé USB. En cas de coupure d'électricité, le Vinipress redémarre où il s'était arrêté. Et, en cas de panne de l'automate, il est possible d'acheter une télécommande de secours. Le Vinipress est disponible de 24 à 120 hl.  
► Prix : 72 000 € (80 hl) - Contact : Vinego, info@vinego.eu.

## Ultrasons et bouchons



### Kelzind À fond l'extraction

À la tête d'Inozy, Olivier Zébic lance Kelzind, une entreprise qui développe une gamme de matériels fondée sur les ultrasons. L'entrepreneur a présenté quatre machines. La première, Stanka-raisin, doit « révolutionner la thermovinification et la flash détente ». Cette cuve autovidante émet des ultrasons qui brisent les cellules de la pulpe et/ou de la pellicule des baies en continu, à un rythme de 5 à 50 t/h. En sortie, le raisin est envoyé en cuve de macération ou au pressoir. « Ce dernier se transforme alors en un simple égouttoir. » Stanka-raisin augmente le rendement en jus de 4 % et consomme peu. Kelzind propose également Stanka-Lies&Bourbes qui favorise l'autolyse des levures ou brisent les colloïdes, augmentant la filtrabilité des fonds de cuve, jusqu'à 30 hl/h. Stanka-Vins&Moûts dégaze les vins en continu, réactive des fermentations languissantes ou traite la réduction. Enfin, Stanka-Cleaner est un bac de 150 l que l'on remplit d'eau pour nettoyer et décontaminer par ultrasons et sans produits chimiques du petit matériel vinicole.

► Prix : 90 000 € (Stanka-Lies&Bourbes), de 90 000 à 150 000 € (Stanka-Vins&Moûts), 30 000 € (Stanka-Cleaner) ; Contact : 09 72 53 50 84.



### Masilva Sans TCA

« Comme Amorim, nous analysons les bouchons un par un pour éliminer ceux qui contiennent des TCA. Mais nous utilisons la spectroscopie et eux la chromatographie. Notre méthode est un peu plus rapide », affirme Alexandre Foissy, responsable commercial chez Masilva France. Issus de ce tri, les bouchons OneByOne sont en liège naturel et garantis sans TCA. Ils sont disponibles en qualité Fleur, Extra ou Super et en trois longueurs (44, 49 et 54 mm).

► Prix : au moins 150 € de plus pour 1000 unités que les non-triés. Contact : jp.azais@masilvafrance.com



## La Garde Une cuve sans soudures

La firme canadienne La Garde fabrique des cuves en Inox parallélépipédiques, de 10 à 350 hl. Outre leur forme, elles se démarquent par leur

absence de soudures, assurant des économies d'eau et de temps lors du nettoyage. Elles favorisent également l'inertie thermique, avec des parois de 3,125 mm d'épaisseur contre 2 mm en moyenne chez la concurrence. De larges ceintures de refroidissement ont aussi été intégrées pour une meilleure circulation du glycérol. Avantagée, la forme carrée permet d'installer les cuves les unes contre les autres, ce qui diminue encore la déperdition de chaleur. Autre atout : une plus grande surface d'échange entre le marc et le vin. Sur une cuve de 34 hl, elle est augmentée de 40%. L'extraction de la couleur et des polyphénols s'en trouve facilitée.

► Prix : NC - Contact : [jostran@lagardeinox.com](mailto:jostran@lagardeinox.com).



## Petit matériel, grandes idées



## Mavil arrose tout le marc

Mavil et Créa Concept ont présenté Arrose'marc, un système qui asperge la totalité du chapeau de marc lors d'un remontage dans une cuve cylindrique. Un logiciel pilote l'ouverture de la buse d'arrosage en Inox fixée sur le couvercle de la cuve. Il suffit au caviste de renseigner le diamètre de la cuve, la durée de remontage souhaitée et le débit de la pompe sur l'armoire de pilotage avant de lancer l'opération. Par défaut, le logiciel considère que la cuve est pleine. Si ce n'est pas le cas, en début de cycle, lorsque l'arrosage est au plus fort, le jus atteint les parois de la cuve avant le marc. Pour y remédier, la cuve peut être équipée d'une sonde de niveau, qui adapte le jet au niveau réel de vin. La buse peut également être utilisée pour nettoyer la cuve. Le système est compatible avec la majorité des pompes œnologiques.

► Prix : 2 400 € (armoire + buse) et 368 € la sonde - Contact : [be@creaconcept.fr](mailto:be@creaconcept.fr)

## Westfalen Une bouteille, deux emplois

« Les gaz sont des produits banalisés. Sur notre marché, il faut apporter des idées pour se démarquer », explique Thierry Depecker, responsable de secteur chez Westfalen, un producteur de CO<sub>2</sub> pour l'inertage. L'idée qu'il évoque, c'est la bouteille à double vanne : l'une délivrant de la neige carbonique, l'autre du CO<sub>2</sub> gazeux. « Avec la même bouteille, on peut inerte de la vendange et des cuves », résume Thierry Depecker.

Jusqu'ici, il en fallait une dédiée à chaque emploi. » Pour obtenir ce résultat, une vanne est reliée à un tube qui plonge au fond de la bouteille, dans le CO<sub>2</sub> liquide ; l'autre donne directement sur le ciel gazeux.

► Prix : 10 €/mois la location de la bouteille à deux vannes - Contact : [info-france@westfalen.com](mailto:info-france@westfalen.com).



## JPS Quasi naturels

« JPS réinvente le bouchon naturel », annonce la brochure de ce bouchonnier portugais. « Nous remettons au goût du jour une vieille technique », admet plus modestement Frédéric Lamothe, revendeur de la marque à Chambrey-les-Tours. Les bouchons JP Natur SP sont tubés dans une plaque de liège obtenue en collant deux plaques trop minces pour être tubées seules. Il faut être averti pour le voir. Et même là, il faut bien observer les miroirs pour remarquer que deux plaques ont été collées. À l'arrivée, le bouchonnier annonce un meilleur retour élastique et la suppression des couleuses. « Et nous sommes 10 à 15 % moins chers qu'un bouchon classique », assure Frédéric Lamothe. Le JP Natur SP est disponible en qualité Extra, Super ou Première, en 44 ou 49 mm de long.

► Prix : NC - Contact : [samuelreis@jpscorkgroup.com](mailto:samuelreis@jpscorkgroup.com).



© B. COLLARD

## Vinventions Sans TCA et sans colle

En partenariat avec Cork Supply, Vinventions sort un nouveau bouchon, baptisé Sübr. « C'est le bouchon micro-aggloméré le plus durable du marché », avance Heino Freudenberg, président du groupe. Cork Supply nous fournit des granulats de liège de haute qualité. Nous leur appliquons notre procédé breveté d'extrusion. En résulte un bouchon renfermant moins de 0,5 ng/litre de TCA, la limite de détection, sans colle, recyclable et biodégradable. » Vinventions a également travaillé son aspect, avec un rendu très proche du liège. Ce bouchon sera commercialisé à partir du deuxième trimestre 2017.

► Prix : 150 € les 1000 - Contact : [fabrice.chevallet@vinventions.com](mailto:fabrice.chevallet@vinventions.com).

