

⊕ OPTIMISATION DU PRESSURAGE

Pressoirs : haro sur l'oxygène !

L'offre actuelle en matière de pressoirs est très qualitative. Du traditionnel pressoir hydraulique vertical au pressoir pneumatique, en passant par le pressoir horizontal à plateaux, chaque vigneron peut trouver chaussure à son pied en toute confiance. Un des leaders français du matériel de chai, Bucher Vaslin, a mis depuis peu sur le marché un matériel connexe qui élimine l'intrusion d'oxygène au pressurage. Un complément qui peut s'avérer judicieux...



© BucherVaslin

Une belle gamme de pressoirs

L'arrivée sur le marché des pressoirs pneumatiques a constitué il y a un peu moins de trente ans un progrès marquant dans la viticulture. Tous les vigneronns le savent, le pressurage est une étape fondamentale pour toutes les vinifications. En blanc, pour l'extraction des moûts non fermentés et en rouge pour l'extraction du vin de presse issu des marcs fermentés. D'une façon générale, trois « défis » caractérisent un pressurage de qualité : limitation de l'impact de l'oxygène, réduction des triturations et douceur de la manœuvre.

Nous reviendrons plus loin sur le cas particulier de l'oxydation. En ce qui concerne la catégorie des pressoirs pneumatiques, Bucher Vaslin propose une offre large selon les capacités de vendanges à presser. Nous ne retiendrons que la gamme des moyens rendements, à savoir les pressoirs indiqués pour des capacités allant de 20 à 40 hl. Le fabricant à dénommé cette gamme XPF 22/30/40. Des technologies modernes sont mises en œuvre pour obtenir des moûts d'une qualité parfaite et surtout constante. D'un remplissage aisé et réglable, la cuve dispose d'une fonction d'égouttage

dynamique programmable optionnel. La modularité caractérise également la position de la maie de réception à jus, montable en 4 configurations. La conduite du pressurage, remplissage, pressurage, vidage et lavage, est commandée par un automate asservi à l'écran de dialogue fixé sur le pressoir lui-même.

Mais l'originalité de cette fabrication il faut la chercher dans les détails. Plusieurs brevets ont été déposés pour ces machines. Parmi eux, le système de fixation de la membrane qui rend toute perméabilité impossible. La membrane elle-même répond à un procédé de soudure sans couture ultra-résistant. Des goulottes de drainage au profil autonettoyant facilitent l'égouttage durant le remplissage et favorisent l'évacuation des jus au pressurage. Ces pressoirs offrent aussi une fonction de macération intégrée par la mise en place de bouchons sur les sorties de jus. Enfin, la gamme XPF se singularise par la quantité très faible de bourbes dans les moûts.

Inertys, ennemi juré de l'oxydation

Le procédé Bucher Inertys®, innovant et breveté, de pressurage sous gaz inerte avec recyclage, garantit 100 % des jus pressés extraits sans oxydation. Ceci grâce à un fonctionnement permanent en boucle fermée. Lors du pressurage, et en particulier pendant les rebêchages, le contact de la vendange avec l'air contenu dans la cuve du pressoir provoque une oxydation. Cette oxydation explique le brunissement des jus et des marcs asséchés en fin de pressée. Ces phénomènes d'oxydation



© BucherVaslin