



© BucherVaslin

dégradent la qualité des moûts de façon irréversible. Si les constituants du moût sont protégés de l'oxydation, ils conféreront aux futurs vins un supplément qualitatif indiscutable par l'arôme, la couleur, la typicité...

Les avantages du procédé se déclinent ainsi :

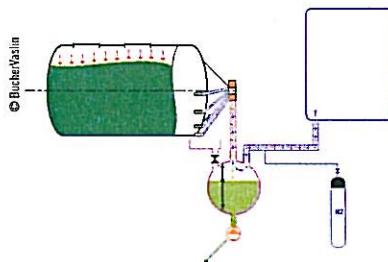
- Vendange protégée de tout contact avec l'oxygène de l'air pendant notamment les montées en pression et les rebêchages ;
- Protection des jus dans la maie de réception inertée ;
- Recyclage du gaz utilisé par l'intermédiaire d'une réserve souple de stockage ;
- Procédé entièrement automatique ;
- Faibles coûts d'exploitation.

En voici le principe : la cuve du pressoir est raccordée à une réserve souple de gaz via une maie de réception des jus étanche. Les éléments « maie étanche et réserve souple » sont connectés ou isolés selon les phases de pressurage. Pendant le cycle de pressurage, il y a transfert de gaz (exemple : azote) entre la cuve du pressoir et la réserve souple. L'ensemble « cuve - maie étanche - réserve souple » travaille à volume constant de gaz. Les moûts sont évacués de la maie par une pompe étanche (non fournie) grâce à un système d'asservissement situé dans la maie. Le volume de la réserve souple est d'un volume équivalent à la capacité du pressoir. Cette réserve, confectionnée par Bucher Vaslin en membrane

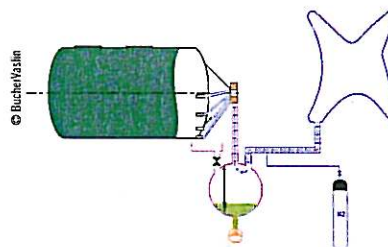
PVC souple très résistante, est installée à proximité du pressoir.

Le procédé Inertys n'est en soi pas une nouveauté, mais Bucher Vaslin propose son adaptation sur toute sa gamme de pressoirs, du 20 hl au 450 hl. Le système est donc débrayable à l'envi et selon les options de vinification.

### Fonctionnement lors des phases de montée en pression et de rebêchages



Montée en pression : lors de la montée en pression, le gaz inerte est dirigé vers la réserve souple.



Décompression : lors des rebêchages, le gaz inerte est aspiré dans la cuve du pressoir.



© BucherVaslin

#### CONTACT :

Bucher Vaslin  
Rue Gaston Bernier - BP 70028  
F - 49290 Chalonnes-sur-Loire  
Tél. +33 (0)2 41 74 50 50  
Fax +33 (0)2 41 74 50 51  
E-mail : commercial@buchervaslin.com