

PARTENAIRES



BUCHER
vaslin

INERTYS® ACCESSIBLE DÈS 22 HL



--- LE PRESSURAGE SOUS GAZ INERTE AVEC RECYCLAGE DU GAZ EST DORÉNAVANT ACCESSIBLE POUR DES PRESOIRS DE 22 À 450 HL.

Le développement de la consommation de rosés et la demande internationale pour des vins blancs frais et fruités imposent de préserver les caractères aromatiques des raisins. Les travaux œnologiques sur le «fruité» des vins ont mis en exergue la corrélation entre la teneur en thiols, des composés soufrés présents dans le raisin à l'état de précurseur d'arômes, et le caractère aromatique des vins. Très sensibles à l'oxydation, les thiols doivent en être préservés durant la vinification, et principalement lors du pressurage. Bucher Vaslin répond à cette problématique avec Inertys®, un système breveté de pressurage sous gaz inerte, qui offre une garantie de 100 % des jus extraits sans oxygénation. Non seulement ce système permet d'obtenir des jus aromatiques, mais il évite également



que les jus de presse ne présentent des phénomènes d'oxydation, comme leur brunissement. Une étude menée en Italie en 2002 a prouvé qu'Inertys® offrait la possibilité de réintroduire les vins de presse fortement pourvus de composés aromatiques dans les jus de goutte, évitant ainsi leur déclassement dans une catégorie inférieure ou un long travail de débouillage et de filtration pour les récupérer. Inertys® fonctionne en couplant au pres-

soir une poche d'azote, un gaz inerte peu onéreux. Cette réserve se gonfle et se dégonfle en fonction des cycles de pressurage afin de maintenir une atmosphère protectrice. Réservée dans un premier temps à des pressoirs de grande taille, cette technique est aujourd'hui disponible pour des pressoirs de 22, 30, 40, 50, 62, 80 et 100 hl. ■

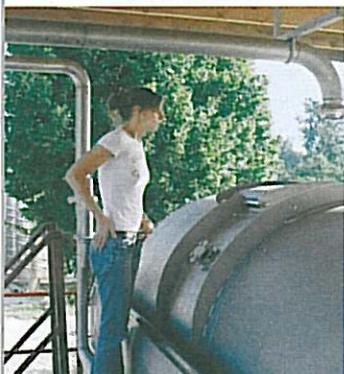
Principe de fonctionnement d'Inertys® :
www.bucherfrance.com/doc/fr_inertys.swf

➔ Contact

Corinne Delpy, responsable Marketing
Bucher Vaslin S.A.,
rue Gaston-Bernier,
BP 70028,
49290 Chalonnes-sur-Loire.
Tél. : 02 41 74 50 50
E-mail : corinne.delpy@buchervaslin.com

“ UN ATOUT À L'EXPORTATION

Sophie Mage, responsable de production du Château Haut-Guillebot



« **L**orsque nous avons changé notre système de pressurage en juin 2007, nous nous sommes orientés vers un pressoir séquentiel Bucher Vaslin de 80 hl doté du système Inertys® afin d'accentuer le caractère aromatique de nos vins, une qualité très appréciée à l'export. Nous sommes pleinement satisfaits de sa première utilisation. Les vins blancs,

et compris à base de sémillon, sont très aromatiques. De plus, les jus restent clairs jusqu'au bout et nous avons pu assembler les fins de presse immédiatement, sans aucun traitement. Les rosés sont éclatants et pareillement aromatiques. Le cycle de pressurage est un peu plus long et il faut bien veiller à ce qu'il n'y ait aucune entrée d'air, mais, au final, c'est assez simple à

utiliser et nous n'avons consommé que deux bouteilles de 9 m³ d'azote pour une vingtaine de pressées, vins rouges y compris. »

➔ Contact

Château Haut-Guillebot
Lugaignac - 33420 Branne
Tél. : 05 57 84 53 92
E-mail : chateauhautguillebot@wanadoo.fr
www.chateauhautguillebot.com

