

La société Gai France au Cannet-des-Maures une nouvelle fois récompensée pour sa dernière innovation

VAR #ÉCONOMIE | PAR AMBRE MINGAZ | Mis à jour le 12/09/2018 à 11:59 | Publié le 12/09/2018 à 11:41



La société Gai France a été une nouvelle fois remarquée aux trophées de l'Innovation Vinitech-Sifel pour sa dernière innovation en matière d'embouteillage. DR

La société Gai France, implantée au Cannet-des-Maures depuis 2012, a déjà reçu neuf récompenses en dix ans pour ses innovations, machines ou accessoires. Elle vient d'en recevoir une dixième et ce n'est pas fini.

Spécialisée dans la fabrication et la vente de matériels d'embouteillage, d'étiquetage et de conditionnement de produits plats (vins, jus de fruits) et gazeux (eaux et surtout bières), l'entreprise GAI France, dont l'extension au Cannet-des-Maures a été inaugurée en juin dernier, vient d'être citée dans le palmarès 2018 du concours des Trophées de l'Innovation du Vinitech-Sifel 2018 en remportant le prix de la "Citation" dans la catégorie vigne et vin pour son monobloc d'embouteillage grand format GAI MGF électropneumatique.

Ce type de monobloc linéaire compact, qui utilise un bec électropneumatique (une exclusivité GAI) pour l'embouteillage de vins, bières et tous produits plats ou pétillants dans des bouteilles de grands formats allant de 3 à 12 litres et pour une cadence en 75 cl allant jusqu'à 500 bouteilles par heure, permet de réaliser un produit refroidi ou à température ambiante.

MOINS D'OXYGÈNE ET DE SULFITES

Ce système favorise en effet la protection contre l'oxygène dissous et assure une sanitation parfaite. Or, à l'heure actuelle, il n'existe pas sur le marché de monobloc linéaire compact comprenant une telle technologie permettant le remplissage à température ambiante de produits mousseux. La machine permet en outre des économies d'énergie puisqu'il n'est pas obligatoire de refroidir le produit comme pour les autres machines standards du marché. Et le bec électropneumatique s'utilise sur une large gamme de machines de 1.000 à 25.000 bouteilles par heure, tout en assurant la qualité des produits embouteillés (plats ou gazeux) par la réduction à quasiment zéro de l'apport en oxygène dissous lors du remplissage, la baisse des apports de sulfites (ou autres antioxydants à la mise) et la préservation des arômes, de la couleur des vins, en particulier les plus fragiles (rosé pâle, vins très aromatiques...)

Une innovation que la société Gai France s'apprête à présenter bientôt à Bordeaux à l'occasion du salon Vinitech-Sifel qui se tiendra du 20 au 22 novembre.