

Réussir Vigne

la passion de la vigne et du vin

10,30 euros • ISSN 1261-0208

regard

Avec le jeu de société Vignobles, les néophytes sont de la partie !

50

enjeux

La viticulture biologique à la croisée des chemins ! 6

produire

Le chenillard Vitibot avance à grands pas ! 24



Des pépins pleins d'avenir

dossier | 36

Le Simeï dévoile ses lauréats

Le salon italien de l'œnologie et de l'embouteillage

(Simeï) a sélectionné six entreprises dans le cadre de son concours à l'innovation. Le point sur ces nouveautés.

Le 12 septembre prochain, lors du Simeï-drinktec de Munich, l'Unione Italiana Vini remettra les traditionnels prix de l'innovation. Cette année, six entreprises sont mises à l'honneur pour leurs technologies d'avant-garde. Parmi elles figure la spécialiste de l'embouteillage Gai, qui a reçu une mention spéciale pour sa machine trieuse de bouteilles. Le monobloc 45012 répond à une problématique récurrente des producteurs de vins effervescents, à savoir l'explosion de bouteilles lors de la mise. Cette machine, qui prend place en amont de la chaîne, teste jusqu'à 10 000 bouteilles par heure.

Moins d'explosions pour plus de productivité et de sécurité

Un bec étanche pénètre à l'intérieur de ces dernières, vérifie qu'il n'y a pas d'occlusion, fait monter la pression interne à 8 bars et élimine celles qui présentent des irrégularités de col.

Les bouteilles fragilisées éclatent alors à ce moment, ce qui limite la perte de temps due aux arrêts



LE MONOBLOC 45012 teste les bouteilles avant la mise et élimine les défectueuses.

AVEC UNICO, UN SEUL FILTRE TANGENTIEL permet de traiter les vins et les lies.



intempestifs de l'embouteilleuse, le risque sanitaire dû à la nébulisation du verre et la quantité de produit gâché. Un cycle de nettoyage rapide à l'eau (quelques secondes) permet d'évacuer le verre. La firme assure diminuer le risque d'explosion lors de l'embouteillage de 85 à 95 %.

De son côté, Velo Acciai a été primée pour son filtre tangentiel Unico, qui permet le traitement de liquides hétérogènes. Étudié pour les petites et moyennes entreprises, il se compose de deux types de membranes (inox et polymère) et accepte aussi bien les lies que les vins. Outre le gain de temps dû à la réduction du nombre d'étapes, Unico ne génère pas de déchet, contrairement aux filtres à terre. Cela permet de valoriser tous les sous-produits en distillerie. La firme assure une turbidité inférieure à 1 NTU à la sortie, un débit de 9 à 60 hl/h et des taux de récupération allant de 99 % sur le vin à 64 % sur lies.

Le tonnelier Garbellotto a quant à lui été récompensé pour un système de fabrication des barriques de précision, basé sur une gestion digitale de la chauffe. Cette dernière a lieu au-dessus d'un poêle à granulés contrôlé par un système automatisé, qui gère le temps et la température pour répondre aux attentes du client de façon optimale. Les autres nominés de ce concours sont Amorim, pour la technologie de contrôle des bouchons en liège Ndtech⁽¹⁾, Lallemand pour les pastilles de bactéries Malotabs⁽²⁾, ainsi que Gruppo Bertolaso pour une installation d'embouteillage avec niveau et poids optimisé (mention spéciale).

XAVIER DELBECQUE

(1) Voir Réussir Vigne n° 233, octobre 2016, page 29.

(2) Voir Réussir Vigne n° 233 octobre 2016, page 34.

PHOTOS : GAI ; VELO ACCIAI



CGC AGRI
CONCEPTION & FABRICATION

NOUS VOUS ACCOMPAGNONS DANS LE CADRE DES NOUVELLES RÉGLEMENTATIONS EUROPÉENNES





"Se renouveler pour relever les défis de demain"

WWW.CGC-AGRI.FR