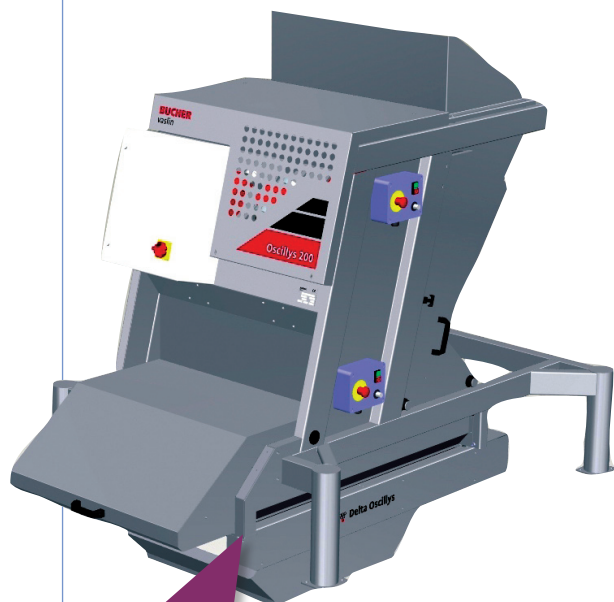


# Delta Oscillys préfère le mouvement pendulaire à la révolution



**MATÉRIEL DE CAVE** Médaillé d'argent au Sitevi cette année, l'érafloir à mouvement pendulaire de Bucher Vaslin emporte l'adhésion de ses premiers utilisateurs. **MARTIN CAILLON**

● **Le matériel** : l'érafloir fonctionne sans batteur ni cage tournants. L'ancien système avec hérissos et cage en rotation laisse place, avec Delta Oscillys, à un éraflage obtenu par une oscillation de grande amplitude. Une ou deux cages inclinées en polyéthylène exercent un mouvement pendulaire. La séparation entre les grains et la rafle est obtenue par inertie. L'utilisateur dispose de trois jeux de cages perforées (diamètre 20, 25 et 30 mm) à choisir selon le cépage à érafler. Il règle également la vitesse et l'amplitude de l'oscillation selon la variété et l'état de la vendange à

travailler. Une cage peut absorber huit tonnes par heure. Delta Oscillys est développé en deux versions, avec une ou deux cages, selon le rendement souhaité.

● **L'intérêt** : Bucher Vaslin cherche à optimiser la qualité de la vendange en respectant l'intégrité de la baie de raisin et en limitant la production de jus et de caractères végétaux.

● **Le prix** sera communiqué à l'occasion du Sitevi.

Contact : Bucher Vaslin SA.  
Tél. : 02 41 74 50 50.  
Site : [www.buchervaslin.com](http://www.buchervaslin.com)

## Ce qu'ils en disent...

**Matthieu Bordes, directeur adjoint du château Lagrange (117 ha), à Saint-Julien-Beychevelle (Gironde)**



### « Excellent résultat sur cépage merlot »

« Nous avons l'érafloir Delta Oscillys en prêt pour toute la récolte. Il était monté sur châssis à 3,60 m, au-dessus de la table de tri TRV 20. En quinze années d'expérience, je n'avais jamais vu pareil résultat sur cépage merlot. La production de jus est très faible. Le taux d'éclatement des baies est minime. Il ne reste pas de bouts de pédocelles ou de queues de rafle attachées aux baies. L'érafloir a également produit de bons résultats sur cabernet-sauvignon, bien qu'il y ait un peu plus de végétal en sortie. En revanche, on ne peut pas dire que le nouveau système fasse mieux pour le petit verdot, qui reste un cépage fragile et délicat à érafler. Nous avons une cadence de 8 à 9 t/h et avons fait un essai jusqu'à 12 t/h sans bourrage ni incidence sur la qualité. Nous pensons acquérir un ou deux éraflors de ce type pour la prochaine campagne. »

**André Serret, directeur technique et œnologue aux Vignobles Dom Brial, à Baixas (Pyrénées-Orientales)**



### « L'intégrité des baies est respectée »

« Notre structure coopérative compte 2 400 hectares. L'érafloir Delta Oscillys a servi uniquement pour nos sélections de côtes-de-russillon villages issues de vendanges récoltées manuellement. Nous y avons passé 500 tonnes de vendange environ en vingt jours. Nous n'avons pas d'impératif de cadence élevée. La vendange a été éraflée au rythme de 6 t/h environ. La qualité des baies est satisfaisante pour les quatre cépages éraflés : grenache, syrah, carignan et, dans une moindre mesure, mourvèdre. On observe beaucoup moins de déchets verts en sortie d'érafloir par comparaison avec un appareil classique à cage tournante et hérissos. La nouvelle conception est aussi beaucoup plus respectueuse de la rafle, qu'elle abîme moins. Nous ferons l'acquisition de ce matériel qui repose sur un système simple et donne de bons résultats. »

**Philippe Garcia, maître de chai au château Gazin Rocquencourt, à Léognan (Gironde)**



### « Moins de tri manuel en aval »

« Nous avons utilisé le Delta Oscillys quatre jours sur le domaine à titre expérimental à côté de notre érafloir classique à cage cylindrique et hérissos. Nous l'avons utilisé à 4 t/h en moyenne et jusqu'à 8 t/h sur merlot et cabernet-sauvignon, avec la même intégrité des baies en sortie. Le rendement est beaucoup plus élevé qu'avec notre érafloir Delta E2 qui ne passait que de 2 à 4 t/h. Le nouveau système a permis d'optimiser le travail sur cabernet-sauvignon, mais il est encore plus significatif en merlot. On peut parler de décrochage quasi-total des baies de la rafle. De 3 hl de jus pour dix tonnes de vendanges auparavant, il en sort moins d'1 hl avec l'Oscillys. Il y a beaucoup moins d'éclatement de baies et au minimum deux tiers de déchets verts en sortie en moins. Cela réduira le personnel affecté au double tri manuel en aval. Le nouvel érafloir est aussi plus facile à nettoyer. Une demi-heure suffit. »