

Organ : pour piloter et réussir son pressurage en toute sérénité

Distribué dans l'Yonne, par Alabeurthe à Chablis

Le procédé Organ de Bucher Vaslin définit seul les paramètres de temps de maintien, montées en pression et décompressions à appliquer en fonction des souhaits de l'utilisateur et de l'écoulement des jus.



Le procédé de pilotage Organ a pour but de libérer le vinificateur de toutes contraintes de programmation de pressurage jugées souvent trop complexes.

Il répond aux besoins des caves particulières et prend en compte le type de vendange à presser : vendange manuelle ou mécanique, volume de jus égoutté au remplissage et taux de remplissage du pressoir.

Son principe est simple car il utilise une maie rendue « active » équipée d'un capteur de débit et d'un logiciel de pilotage.

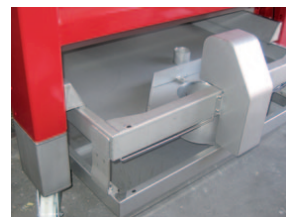
L'utilisateur sélectionne :

- le type de programme (doux, standard ou dynamique) ;
- le taux d'assèchement sur une échelle allant de 1 à 9 ;
- le temps maximum de pressée.

La mesure régulière de l'écoulement des jus permet le pilotage des cycles d'égouttage et des mon-

tées en pression. Organ adapte ainsi sa programmation en permanence. Organ assure seul le pilotage du cycle pour obtenir les résultats prédéfinis.

Economiquement accessible, Organ s'adapte aisément aux pressoirs pneumatiques Bucher Vaslin de 22 à 80 hl.



S.A.S. ALABEURTHE
De la Vigne au Vin

Contact :
Alabeurthe SAS, Chablis.
Tél. 03 86 18 99 00
Site : www.alabeurthe.com



EARL Domaine Denis Race
Cave particulière, 18 ha, Petit Chablis, Chablis, 1^{er} cru, Grand Cru (Chablis)

« **Tranquillité d'esprit** »
« Depuis deux ans, nous sommes équipés d'un pressoir de 62 hl avec Organ. Sur les conseils d'Alabeurthe, nous avons fait ce choix car le pressoir travaille seul. Contrairement à un pressoir traditionnel, ici, seuls 2 paramètres sont à régler : le taux d'assèchement et le temps de pressée. Cette année, nous avons choisi un assèchement 7. L'équipe d'Alabeurthe a réalisé les premiers réglages. C'est très simple à manipuler. En réalité, nous avons

pressé entre 1 h 30 et 2 h 15 avec un taux d'assèchement identique quelle que soit la vendange : Organ s'est adapté tout seul au contenu du pressoir, nous en sommes très satisfaits. Nous avons réorganisé notre façon de travailler : nous égouttons nos bennes avant remplissage du pressoir. Grâce à cela et à Organ, notre taux de bourbes est passé de 10 % à 3 % »



EARL Domaine Sur La Forêt
Vinifiant pour la Chablisienne 18 ha, petit Chablis, Chablis (Villy)

« **Facilité d'utilisation** »
« J'utilise un pressoir de 40 hl équipé d'Organ depuis deux campagnes. J'ai choisi ce pressoir car le

programme se définit tout seul en fonction de la vendange. Il a un autre avantage : la maie est déportée par rapport à la porte, il n'est donc plus nécessaire de la sortir pour vider les marcs.

Alabeurthe vient régler le pressoir en début de vendange et après je ne m'en occupe plus.

Le pilotage est beaucoup plus simple : il suffit de lire les instructions qui s'affichent.

La qualité du pressurage est meilleure qu'avec un pressoir traditionnel : j'obtiens moins de bourbes et un jus plus clair.

Cette année, la durée moyenne des pressées a été de 1 h 30 et le marc a toujours eu le même assèchement quelle que soit la vendange. »