

Tri optique : pour une qualité au top



Le tri des raisins avant la phase de vinification est une opération importante qui contribue à la qualité du vin, notamment à celle du vin rouge.

Bucher Vaslin, spécialiste en matériel vitivinicole a développé un procédé de tri automatique, Delta Vistalys, utilisant la technologie optique. Le but est d'enlever les particules indésirables de la vendange selon le souhait de l'utilisateur avec une capacité de traitement pouvant atteindre 10 tonnes par heure.

« Le tri optique permet à l'utilisateur de graduer le tri en fonction de l'objectif qu'il souhaite atteindre et de la qualité initiale de la vendange. L'utilisateur peut choisir d'éliminer uniquement les corps étrangers, les végétaux et les baies immatures, comme il peut vouloir préserver uniquement les baies saines et intègres », explique Jean-Marc Joly, technicien chez Alabeurthe, spécialisé dans le matériel vitivinicole, à Beaune. « Il pourra jouer sur des « curseurs » qui permettront d'adapter le niveau de tri en fonction de ses exigences et de la qualité de la matière première », précise-t-il.

Toutes les étapes maîtrisées

« Après égouttage des jus libres générés par la récolte, le transport, ou encore l'égrappage, la particularité du procédé développé s'appuie sur la maîtrise des étapes successives qui permettent d'identifier la matière afin de séparer les éléments indésirables de façon optimisée », confie le professionnel.

Le procédé sera ainsi caractérisé par plusieurs phases. D'abord par la stabilisation des objets afin que l'analyse du système optique soit précise et correcte, notamment grâce à une bande transporteuse munie de picots répartis sur sa surface. Ensuite par un éclairage maîtrisé, en continu stable et focalisé pour l'analyse optique. Et aussi par l'analyse d'images assurée par une caméra linéaire couleur. La particularité de ce système est d'être adapté spécifiquement à la vendange tout en assurant les cadences imposées.

« L'interface homme/machine va permettre au vigneron de faire son propre choix et de définir son niveau de tri en jouant sur les paramètres de réglage », commente Jean-Marc Joly.

Une fois l'analyse d'images réalisée, le système donne l'ordre, en fonction des critères définis par l'opérateur, d'éjecter tous les éléments indésirables.

Gilles Mathieu

Les particularités intéressantes

La machine, adaptée au milieu vitivinicole, est fiable, simple d'utilisation et facilement nettoyable. Les solutions choisies pour amener la vendange, l'éclairage et l'analyse des données permettent de garantir des cadences de travail élevées et une plage étendue de critères d'identification. Le procédé pour l'analyse d'images permet d'identifier les objets malgré les similitudes de tailles, de forme et de couleurs que l'on peut trouver dans la vendange.

« Depuis le départ, je cherche à améliorer le tri pour ne mettre que du bon raisin dans le vin. Je suis convaincu que la qualité du vin est en bonne partie déterminée par la qualité de son raisin. C'est pourquoi je considère que le tri est une étape primordiale. Les anciennes tables de tri ne garantissaient pas un résultat idéal et une solution mécanique s'imposait. Je suis épaté par les performances du tri optique, et je suis persuadé qu'on parviendra encore à augmenter son efficacité. »

Patrick Landanger

Propriétaire du domaine de la Pousse d'or

Publié le 11/09/2009