

Communiqué de Presse

Chalonnnes, le 10.09.2014

Bucher Inertys – Application sur vin rouge. Citation – Vinitech 2014

Jusqu'à-là dédié aux vins blancs et rosés, Bucher Inertys trouve une nouvelle voie d'application. Ce procédé breveté de pressurage sous gaz neutre avec recyclage de gaz est dorénavant adapté à tout type de vins pour révéler, d'une part, tout leur potentiel aromatique en vendange fraîche et pour valoriser, d'autre part, les vins de presse en marcs fermentés.

Le pressurage sous gaz neutre des marcs fermentés

Le pressurage des marcs rouges

Le vin issu du pressurage de marc décuvé, appelé « vin de presse » représente de 13 à 17 % de la totalité du vin produit.

Ces vins de presse sont caractérisés par une richesse phénolique supérieure aux vins de goutte ; on peut considérer les presses comme des agents d'amélioration du profil phénolique des vins mais les caractères végétal et amer limitent leur utilisation.

Intérêt de l'inertage

Lors du pressurage, et en particulier pendant les rebêchages, le contact du marc avec l'air contenu dans la cuve du pressoir provoque une dissolution d'oxygène. Cet apport d'oxygène est massif, les vins après un émiettage peuvent en contenir de 2,0 à 5,5 mg/l. La concentration est corrélée avec le volume extrait et la vitesse d'extraction des vins, les dernières presses sont les plus riches.

Depuis longtemps, l'oxydation du marc est évitée par les œnologues. Ceci avait déjà été identifié par E. Peynaud (1984) qui notait « *L'émiettage mécanique permet l'assèchement du marc, mais provoque une oxydation néfaste* ».

Une étude de 2013 avec l'ISVV (Bordeaux) confirme que le procédé Bucher Inertys réduit significativement l'oxygène dissous dans les vins.

Le pressurage sous gaz neutre avec recyclage de gaz

Le pressurage s'effectue sous gaz neutre avec recyclage du gaz dans une réserve souple suspendue à proximité du pressoir. Le volume de la réserve souple est d'un volume équivalent à la capacité du pressoir.

Pendant le cycle de pressurage, il y a transfert de gaz neutre (CO₂, azote par exemple) entre la cuve du pressoir et la réserve. La nature même de la réserve (en PVC souple), permet d'assurer les transferts de gaz sans limite de débit instantané.

Une garantie de sécurité, économique et de gestion de production

Le recyclage de gaz garantit :

- La sécurité des opérateurs lors des périodes de décuvage. Période durant laquelle l'air ambiant est déjà enrichi en gaz fermentaire et un surenchérissement de gaz dans la cave serait alors inconcevable.
- Une consommation de gaz réduite.
- Un temps de pressurage global optimisé.

Des vins de presse valorisés, plus fruités

Les résultats des essais menés en collaboration avec l'ISVV de Bordeaux montrent :

- Une obtention de vins de presse de qualité de par la synergie de l'inertage et de la sélection des presses.
En effet, les vins extraits après un rebêchage sont souvent troubles et mal jugés à la dégustation. Le trouble trouve son origine avant la mise en place du filtre de masse en construction durant la montée en pression et le rebêchage. Ces fractions peuvent être séparées au moyen du sélecteur de moûts. Ensuite, les vins de presse inertés se caractérisent par une diminution significative du caractère végétal.
- Une limitation des évolutions oxydatives des vins rouges (meilleure capacité de vieillissement).
En effet, le marqueur du vieillissement prématuré des vins rouges, la MND (Denis Dubourdieu, Alexandre Pons, Valérie Lavigne – ISVV Bordeaux - *Le vieillissement prématuré de l'arôme des vins rouges – Identification de nouveaux marqueurs*. Revue des Oenologues 2013), est aussi impacté par l'inertage en montrant une concentration plus faible.
- Des déviations microbiennes limitées (bactéries acétiques) par la réduction d'apport brutal d'oxygène dans les vins de presse.

Un usage polyvalent

Adapté aux vins blancs aromatiques et vins rosés, et dorénavant au vin rouge, le pressoir Bucher Inertys peut également être utilisé en pressurage classique.

Le pupitre de commande permet de sélectionner le type de fonctionnement souhaité avec gaz neutre et sans gaz neutre (selon les types de vin désirés).

Contact Presse :
Corinne Delpy
☎ +33 (0)2 41 74 50 50
corinne.delpy@buchervaslin.com
www.buchervaslin.com