



La solution
“2 en 1”
pour filtrer
toute
l’année.

 **Flavy FX**

La filtration tangentielle
Bourbes **et** Vins.

Flavy FX, une technologie reconnue pour ses qualités

Après plus de 15 années d'expérience et de savoir-faire dans la filtration tangentielle des vins, Bucher Vaslin est reconnu dans le monde entier. Les choix et les développements techniques mis en œuvre durant ces années ont prouvé toutes leurs performances :

- des membranes organiques en polyethersulfone spécifiquement adaptées à la filtration des vins,
- un process de filtration unique pour garantir des débits stables,
- un automatisme fiable pour une sécurité de fonctionnement maximale.

Aujourd'hui, la filtration tangentielle Bucher Vaslin est utilisée par des caves prestigieuses, en France et à l'étranger. En témoignent les nombreuses régions de référence dans le monde : Bordeaux, Bourgogne, Languedoc, Provence, Toscane, Veneto, Galice, Rioja, Californie, Afrique du Sud, Australie...

La filtration tangentielle Flavy FX est désormais reconnue comme une solution bien adaptée, qualitative et économiquement efficace.

Bourbes et Vins, Flavy FX redouble d'intérêt

Fort de son expertise en filtration des vins, Bucher Vaslin développe la technique de filtration tangentielle pour le traitement des bourbes de décantation naturelle pendant les vendanges.

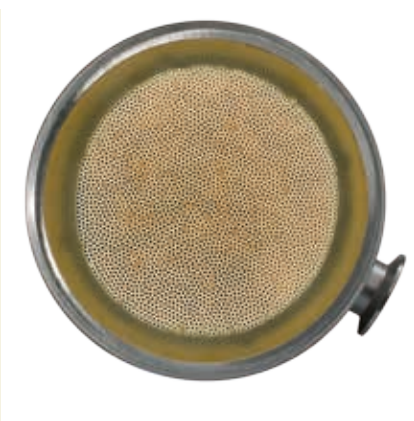
Bourbes et Vins sont ainsi traités avec le même filtre pour un fonctionnement toute l'année. Cette nouvelle solution "2 en 1" présente plusieurs atouts : une valorisation du produit fini, un gain économique indéniable et une réelle valeur ajoutée pour la cave.

Le process, simple d'utilisation, consiste à traiter les bourbes en deux étapes :

- l'utilisation d'un pré-filtre à tambour rotatif Flavy D3 ou D10 pour éliminer les grosses particules,
- la filtration proprement dite avec un filtre tangential équipé de membranes organiques adaptées qui permettent la filtration de produits plus chargés.



Préfiltre à tambour rotatif Flavy D3



Membrane de filtration

La filtration tangentielle Bucher Vaslin : vérités et engagements

Flavy FX, la qualité avant tout

Le respect des qualités organoleptiques des vins

La membrane organique de la gamme Flavy FX en polyethersulfone est spécifiquement adaptée à la filtration tangentielle des vins. Cette barrière poreuse avec un diamètre nominal de 0,2 µm retient les suspensions indésirables contenues dans le vin (particules, levures et bactéries). Les vins filtrés sont clairs, stables microbiologiquement et limpides (turbidité < 1 NTU). Les arômes et les couleurs sont ainsi préservés. Il n'y a pas d'oxygénation du vin et peu de pertes en CO₂.

Une garantie de vins d'une qualité constante

La pression transmembranaire des filtres tangentiels de la gamme Flavy FX est régulée, faible et constante pour garantir une qualité du perméat et des débits de filtration constants ainsi que des indices de colmatage faibles. Une maîtrise technique considérable pour une garantie de qualité constante tout au long du process.

Des résultats très qualitatifs sur bourbes

Le perméat obtenu, représentant jusqu'à 90 % du volume de bourbes mis en œuvre, peut être réincorporé dans la cuve initiale car il présente un grand intérêt au niveau gras, finesse et fraîcheur aromatique.



Flavy FX, de vraies économies

Un investissement “2 en 1” vite rentabilisé

Grâce à la solution “1 filtre pour 2 applications”, le retour sur investissement est très rapide, le prix à l’hectolitre filtré est plus avantageux.

Des coûts d’exploitation annuels réduits

La filtration tangentielle est une solution efficace pour réduire vos coûts annuels de filtration :

- le filtre n’utilise pas de consommables de terres de filtration,
- le filtre ne demande pas d’attention particulière. Les coûts de main d’œuvre dédiés au poste filtration de la cave sont ainsi considérablement réduits.

Le filtre est entièrement automatique, il peut fonctionner jour et nuit, 7 jours sur 7. Une simple surveillance suffit. Pour la filtration des bourbes : la phase de pré-filtration, la gestion des paramètres de pression, le débit, etc. sont automatisés. Avec le filtre Flavy FX :

- un seul passage est nécessaire, pour le vin comme pour les bourbes.
- les pertes en vin sont limitées (de l’ordre de 0,1 % à 2 % selon les profils des vins), les pertes en moûts sur bourbes sont très faibles (de l’ordre de 1 % de volume de moût).

Flavy FX, davantage de valeur ajoutée pour la cave

Une organisation de cave mieux optimisée

La gamme Flavy FX simplifie la façon de travailler des vinificateurs. La cave est autonome toute l’année et son organisation s’en trouve améliorée.

En période de vendange, la filtration des bourbes est traitée par lots : l’opérateur peut avoir une gestion cuve par cuve de ses bourbes, pour mieux les valoriser (en évitant les mélanges). Cette facilité de travail permet également de réduire les temps entre le débouillage et la filtration, évitant ainsi tout départ en fermentation des bourbes.

Enfin, la filtration tangentielle Flavy FX libère le vinificateur de tout souci d’intrant à gérer ou de traitement de terres de filtration usagées à prendre en charge.

Des opérateurs en sécurité

Grâce à son automatisme, le filtre assure au vinificateur une parfaite sécurité de fonctionnement.

Il suffit de brancher, programmer, et laisser filtrer...le jour, comme la nuit.

D’autre part, l’absence de terre de filtration contribue à une meilleure prise en compte de la santé des opérateurs.

Une adaptation à tout type de cave

Simple d’utilisation, peu encombrante, la filtration tangentielle Flavy FX trouve facilement sa place dans tout type de cave.

La souplesse et la convivialité de l’automatisme développé par Bucher Vaslin rendent la filtration tangentielle accessible aux caves sans nécessité d’expertise.



Installation de filtration des bourbes



Bourbes avant filtration /
Moût après filtration / Rétentat final

Flavy FX, la filtration tangentielle “2 en 1” pour :

- favoriser la démarche qualité
- réduire les coûts
- gagner en efficacité
- mieux respecter l’environnement



Avec Bucher Vaslin, faites le choix de la sérénité et du service

Faites le choix d'une marque forte de plus de 15 ans d'expérience dans la filtration tangentielle et leader des matériels et procédés de vinification.

Bucher Vaslin vous accompagne dans le choix et la mise en place de la solution la mieux adaptée à vos besoins et à vos particularités :

- un réseau de concessionnaires formés et agréés, proches de vous, disponibles pour vous conseiller,
- l'expérience et la proximité de nos responsables régionaux et de nos techniciens de service,
- l'assurance d'une disponibilité rapide de pièces de rechange.

Distribué par :

Bucher Vaslin

Rue Gaston Bernier - BP 70028

F - 49290 Chalonnes sur Loire

Tél. +33 (0)2 41 74 50 50

Fax +33 (0)2 41 74 50 51

E-mail : commercial@buchervaslin.com

Vidéo :



Documentation non contractuelle,
le constructeur se réserve le droit d'effectuer
toutes modifications sans préavis.

www.buchervaslin.com
Votre réussite est notre priorité