



## Bucher Inertys

### Application sur vin rouge

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 issus des 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 7,5 mg/l. La concentration est inversement proportionnelle au volume extrait, les dernières presses sont les plus riches en oxygène dissous.

M. Emile Peynaud - Professeur à la Faculté de Bordeaux et œnologue - notait en 1984 : « L'émiettage mécanique permet l'assèchement du marc, mais provoque une oxydation néfaste ».

Une étude récente avec l'ISVV (Bordeaux) confirme que le procédé Bucher Inertys réduit significativement l'oxygène dissous dans les vins et modifie leur caractère organoleptique.

#### 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 (CO<sub>2</sub>, 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.



## Des vins de presse valorisés

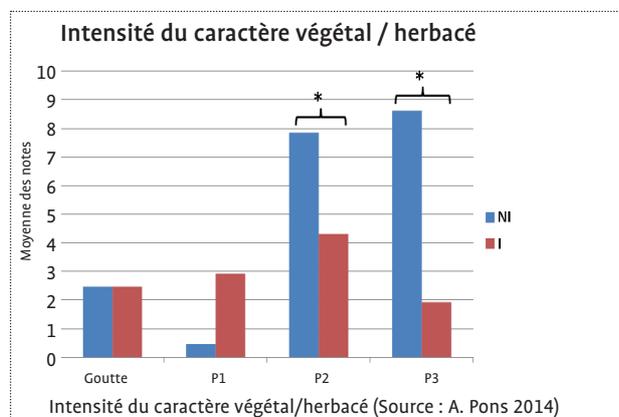
M. Pierre Guillot – Maître de Chai - Château Pape Clément (Pessac- France) déclare : « Au Château, nous utilisons depuis plusieurs années le procédé Bucher Inertys sur les vins de presse. Nos meilleures fractions, que nous appelons «cœur de presse», sont très fruitées, proches des vins de goutte. L'inertage permet d'effacer le caractère végétal, herbacé et permet également d'effacer en grande partie le goût de marc caractéristique des presses. Nous intégrons 60% des vins de presse inertés dans nos grands vins soit 2 fois plus qu'en méthode traditionnelle ».

Pour Philippe Darriet - Professeur, Directeur Unité de Recherche Œnologie ISVV Bordeaux : «Les vins de presse rouge (Merlot et Cabernet Sauvignon) élaborés en 2014 et 2013 (Merlot) par pressurage sous gaz neutre expriment des arômes plus fins, peu marqués par les nuances aromatiques végétales de marc associés habituellement aux vins de presse. Les tanins, présents dans les jus de fin de pressée semblent également moins rustiques. D'un point de vue de leur composition chimique, les vins contiennent des teneurs plus faibles en MND : 3-méthyl-2,4- nonadione, composé très odorant associé à une évolution oxydative des vins (Pons et al. 2008, 2011, 2013)».

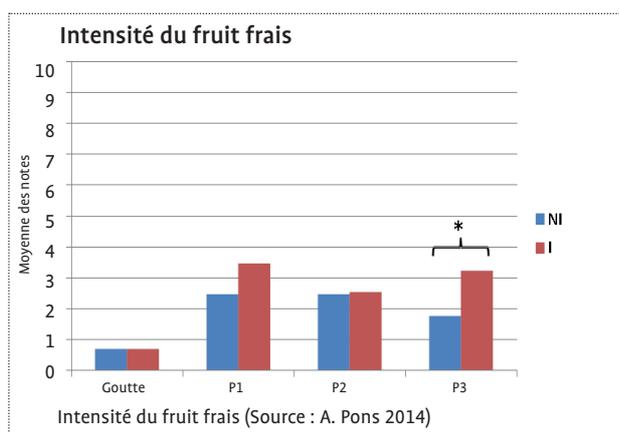
## Un usage polyvalent

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).

Bucher Vaslin propose une gamme complète de pressoirs équipés du procédé Inertys, entièrement automatisés, du 22 hl au 450 hl.



Un jury d'experts de 15 personnes de l'ISVV ont dégusté et noté sur une échelle continue l'intensité du caractère végétal et fruit frais des vins. L'analyse des résultats confirme l'intérêt de l'inertage des vins de presse et plus particulièrement ceux provenant des P2 et P3.



De plus, les vins de presse inertés ont une tendance à obtenir des notes plus fruitées, mais dans une mesure plus limitée.

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

[www.buchervaslin.com](http://www.buchervaslin.com)

Votre réussite est notre priorité

## Communiqué de Presse

Chalonnnes, le 10.09.2014

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

Jusque-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 (CO<sub>2</sub>, 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 décufrage. 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

**BUCHER**  
vaslin



 **Bucher Inertys®**

**Révélez tous les arômes  
de votre vin.**

# Les nouveaux consommateurs veulent des vins plaisirs, frais, fruités, aromatiques...

Plus l'intensité aromatique des vins est élevée,  
plus les consommateurs apprécient.  
Pour les séduire, il faut donc produire des vins "séduction",  
faciles à boire, au goût de fruits.

Plus d'information sur les attentes des consommateurs :  
[www.bucher-inertys.com](http://www.bucher-inertys.com)



## Les arômes, d'où proviennent-ils ?

Les molécules responsables des arômes sont des composés volatiles dont la grande majorité est formée pendant la fermentation. Certains d'entre eux, comme les thiols volatils, trouvent leurs origines dans le moût sous forme de précurseurs inodores. Ils deviennent aromatiques lors de la fermentation grâce à l'action des levures.

**Encore faut-il que le moût soit exempt de tout composé oxydé au moment de la fermentation...**

## L'oxygène, l'ennemi n° 1 des arômes.

Le contact de la vendange avec l'air provoque une oxydation des polyphénols qui génère des quinones. Pendant la fermentation ces composés oxydés dégradent les arômes de façon irréversible.

Si les constituants du moût sont protégés de l'oxydation, et notamment les antioxydants du raisin (glutathions...), ils confèrent au futur vin un supplément qualitatif indiscutable et une stabilité aromatique plus longue.

**Comment se protéger de l'oxygène ?**

## Le pressurage, une étape clé.

Le pressurage est une phase cruciale dans l'élaboration des vins blancs et rosés. Son objectif est d'extraire le meilleur du raisin. Durant cette phase d'extraction, les jus sont mis en présence d'une grande quantité d'air, notamment lors des phases de rebêchage.

L'oxydation dans le pressoir est intense si elle n'est pas maîtrisée.

En témoigne le brunissement de la couleur des jus. La surface de contact potentielle avec l'air dans un pressoir est énorme : de l'ordre de 3700 m<sup>2</sup> pour 10 tonnes de raisins !

Jusqu'à présent, il n'existait pas de technique satisfaisante pour éviter l'oxydation.

En effet, les dispositifs connus en phase préfermentaire (comme l'ajout de dioxyde de soufre ou l'inertage de la vendange avant pressurage) ne sont pas suffisants.

C'est pour remédier à cette oxydation non-maîtrisée lors du pressurage, et donc donner toute sa cohérence à la chaîne d'opérations préventives, que Bucher Vaslin a conçu Bucher Inertys®, le premier procédé de pressurage sous gaz inerte avec recyclage du gaz.

**Ce procédé innovant et breveté assure un pressurage sans oxygène.**





## Bucher Inertys<sup>®</sup>, 100 % des jus pressés sans oxydation.

Bucher Inertys<sup>®</sup> est un procédé exclusif de pressurage sous gaz inerte avec recyclage du gaz, simple, efficace et économique, aux multiples avantages :

- une solution unique, approuvée et fiable grâce au recyclage du gaz,
- la seule technique capable de fournir le gaz neutre au pressoir avec un débit instantané suffisant,
- un inertage total garanti : 100 % des moûts pressés sont protégés,
- des économies en gaz neutre et en énergie : des coûts d'exploitation faibles, un retour sur investissement rapide.

**Avec le pressurage sans oxygène, la différence est bien visible.**



Moût issu du pressurage Inertys<sup>®</sup>

Marc en fin de pressée avec Inertys<sup>®</sup>



## Bucher Inertys<sup>®</sup>, comment ça marche ?

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 (azote, CO<sub>2</sub>, 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.

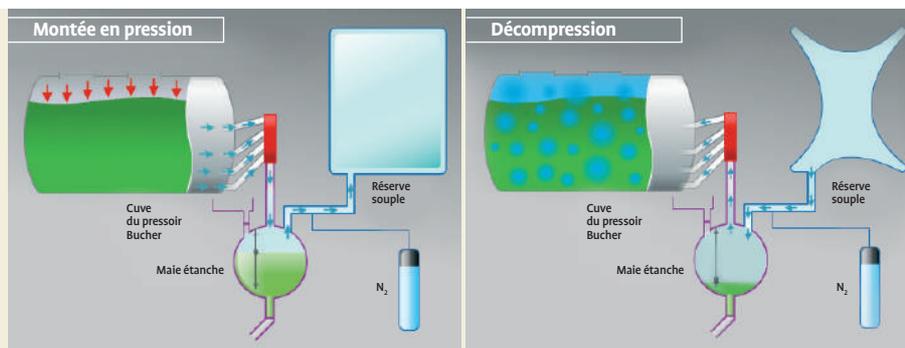
Schématiquement, la cuve du pressoir est raccordée à la réserve de gaz via la maie de réception des jus. Les éléments "cuve et maie" et "maie et réserve" sont connectés ou isolés en fonction des phases de pressurage.

Les moûts sont évacués par un système d'asservissement intégré au pressoir (pompe ou vanne pneumatique).

En phase de pressurage, pendant la montée en pression, le gaz inerte est dirigé vers la réserve souple.

En phase de décompression, et lors des rebêchages, le gaz inerte est aspiré dans la cuve du pressoir.

Le pressoir Bucher Inertys<sup>®</sup> peut également être utilisé comme un pressoir standard. Le pupitre de commande permet de sélectionner le type de fonctionnement souhaité : avec gaz neutre (pour vins blanc et/ou rosé) et sans gaz neutre (pour vin rouge).



Voir la vidéo et l'animation sur le fonctionnement de Bucher Inertys<sup>®</sup> :  
[www.bucher-inertys.com](http://www.bucher-inertys.com)

## Comparaison d'un pressoir classique et de Bucher Inertys®

Pressoir classique	Pressoir Bucher Inertys®
Phase d'émiettage ou de rebêchage : le tirage au vide et le rebêchage favorisent le contact entre l'oxygène de l'air et les raisins.	Bucher Inertys®, procédé breveté, permet l'inertage du cycle entier de pressurage.
La surface de contact théorique est gigantesque et méconnue : 3700 m <sup>2</sup> pour 10 tonnes de raisins !	La teneur en oxygène lors du pressurage est de moins de 2 % d'O <sub>2</sub> dans la cuve.
L'inertage d'une cuve de pressoir vide par injection directe de gaz est inefficace car elle ne permet pas d'atteindre le seuil maximum toléré de 2 % d'O <sub>2</sub> .	L'inertage se fait au même débit que la pompe à vide du pressoir lors de la décompression. Le cycle de pressurage n'est pas allongé.
L'injection de gaz, en phase de pressurage, nécessite un investissement lourd en générateurs ou en bouteilles de gaz pour assurer un débit "convenable". Pour une cuve de pressoir de 80 hl, la consommation de gaz perdu est estimée à 8 bouteilles de 9 m <sup>3</sup> pour 1 pressée.	Une réserve souple reliée au pressoir stocke le gaz neutre, les coûts d'exploitation sont faibles. Une bouteille d'azote de 9 m <sup>3</sup> est nécessaire pour le remplissage de la réserve souple (80 hl) au début des vendanges. La consommation de gaz par pressée est estimée à 10 % du volume de la réserve, soit une bouteille de gaz de 9 m <sup>3</sup> pour 10 pressées.

## Investir : pour quels avantages ?

### Producteurs Plaimont (32) – M. Bourdet-Pees – Directeur technique

“Depuis 2000, les Producteurs Plaimont s'inscrivent dans une démarche de protection de la vendange en amont et en aval du pressurage pour nos cépages Colombard, Sauvignon et Gros Manseng à fort potentiel “thiols”. Depuis l'acquisition du procédé Inertys en 2008, le processus de vinification en condition de réduction est total. Avec Inertys, nous valorisons désormais plus de 10 % des jus qui étaient traités jusqu'à présent en jus de presse. Nous sommes totalement convaincus par cette technologie, les résultats obtenus sont très satisfaisants.”

### Vins et vignobles Dourthe- groupe CVBG (33) – M. Pouthier – Directeur Technique

“Inertys est utilisé pour nos vins blancs de Sauvignon et de Sémillon pour les appellations Pessac Leognan, Graves, Bordeaux Blancs. Ce procédé nous permet de lutter efficacement contre les phénomènes d'oxydation. La gestion de nos jus de presse par mesures de pH et selon des critères gustatifs nous a permis de diminuer le volume global de ces jus : nous sommes passés de 15 % de jus de presse à 10 % pour le millésime 2008. Ce gain nous permet de valoriser une partie de notre production et ainsi de rentabiliser plus rapidement notre installation.”

### Domaine du Jas d'Esclans (83) – M. De Wulf – Propriétaire et gérant

“Nous nous sommes orientés vers le procédé Inertys afin de protéger les arômes trop sensibles et fragiles à l'oxygène. Nos vins blancs et rosés, en Cru Classé AOC Côtes de Provence, conservent ainsi toute leur fraîcheur et la couleur de nos rosés restent stables. Nous avons décidé d'inscrire Inertys dans une démarche globale d'inertage dès la réception de vendange et en aval du pressurage, en cuve de fermentation, en protégeant le raisin et le moût avec du CO<sub>2</sub>. Nous sommes pleinement satisfaits.”



**... avec le pressurage  
SANS oxygène révélez tout  
le potentiel de votre raisin.**

Le procédé Bucher Inertys® protège les moûts de l'oxydation.  
Couleur, typicité, potentiel aromatique restent prometteurs pour des vins plaisirs, sans défauts, adaptés à la demande des consommateurs.



# Bucher Inertys® une gamme complète de presses de 22 à 450 hl.



Bucher Inertys® est désormais utilisé partout dans le monde : en Espagne, en France, en Italie, en Afrique du Sud, en Australie, au Japon, etc.

Bucher Vaslin propose une gamme complète de presses équipées du procédé Inertys®, entièrement automatisées, de 22 hl à 450 hl.

Pour plus d'informations, pour consulter les articles de presse, télécharger les articles scientifiques, voir l'animation, voir la vidéo : [www.bucher-inertys.com](http://www.bucher-inertys.com)

## Tranquillité d'esprit La garantie Bucher Vaslin

Un service clientèle de proximité est assuré par le réseau mondial de concessionnaires agréés Bucher Vaslin. La société fabrique l'ensemble de ses produits. Leader mondial du pressurage, Bucher Vaslin dispose de pièces de rechange pendant 20 ans. La marque CE atteste de la conformité des presses aux directives européennes. Bucher Vaslin SA est une entreprise certifiée ISO 9001 version 2015 et OHSAS 18001 version 2007 par Bureau Veritas.

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](mailto:commercial@buchervaslin.com)

Vidéo :



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

[www.buchervaslin.com](http://www.buchervaslin.com)  
Votre réussite est notre priorité