

Le Simeï facilite la tâche des vinificateurs

ÉQUIPEMENT Le 26^e Salon de l'embouteillage et des équipements de cave s'est tenu à Milan, en Italie, du 3 au 6 novembre. Les vignerons ont pu y découvrir des nouveautés pour la cave. **MARION BAZIREAU**

TECME protège la vendange jusq'au chai



© M. BAZIREAU

Avec REBI30, Tecme International rend service à ceux qui récoltent des parcelles loin de leur chai. La firme a conçu une cuve en Inox de 30 hl, montée sur une remorque, qui accueille et inerte la vendange. À l'intérieur, une grille d'égouttage sépare les baies du jus, qui est récupéré dans une trémie de 2 hl. L'ouverture et la fermeture de la cuve sont électriques. Dès que la trappe se referme, de l'azote est envoyé sous la grille d'égouttage. Plus léger que l'oxygène, il remonte ensuite vers les baies. À l'arrivée au chai, la benne se lève pour déverser le raisin dans un égrappoir, un presseur, ou sur une table de tri, tandis que le jus est envoyé en cuve.

Prix : entre 30 000 et 45 000 euros.

Contact : Tecme international.

Mail : info@tecmeinternational.it

Site : www.tecmeinternational.it

GHIDI La cuve multifonctions

Ghidi Metalli a pourvu sa cuve Onda d'un système d'injection de gaz, azote ou oxygène, à trois endroits : en bas, pour remettre les lies en suspension ; au milieu, pour micro-oxygéner ; ou en haut, pour inerte. Elle est en plus équipée d'un système de remontage programmable sur une période de 24 heures. C'est donc une cuve de vinification et d'élevage pour rouges, blancs et rosés. Elle est disponible en plusieurs tailles : de 20 hl à 150 hl. La firme est bien implantée en Italie et cherche désormais des



© M. BAZIREAU

vignerons français prêts à la tester.

Prix : 15 000 euros pour la version 50 hl.

Contact : Ghidi Metalli. Mail : sales@ghidimetalli.it

Site : www.ghidimetalli.it

NOMACORC bouche les effervescents

Nomacorc a dévoilé Zest, son premier bouchon synthétique pour effervescents. Comme le reste de la gamme Select Bio, ce bouchon co-extrudé est fabriqué avec des biopolymères de canne à sucre fermentée. Il est certifié « empreinte carbone zéro » et est 100 % recyclable.

La firme a beaucoup travaillé sur l'esthétique, notamment sur le chanfrein, et a revu ses techniques d'impression pour obtenir un rendu le plus proche possible du liège.

Prix : environ 100 euros les 1 000 bouchons.

Contact : Nomacorc France.

Tél. : 04 68 45 88 25

Site : www.fr.nomacorc.com



DIEMME filtre toutes les bourbes

Spin Filter est un système de filtration automatisé, capable de traiter tous types de bourbes, avec ou sans adjuvants, tels que la bentonite ou le charbon. Les bourbes traversent une membrane organique de 0,2 µm. Entre les plaques filtrantes, des rotors empêchent les colmatages. Spin Filter est disponible au format 10 m², pour traiter 6 hl/h, ou 40 m², pour filtrer 18 hl/h. Le système inerté et refroidi évite les montées en pression. Le filtrat est déchargé en continu, tandis qu'en sortie de filtre, on obtient du moût ou du vin, avec un indice de colmatage et une turbidité très faible.

Prix : non communiqué.

Contact : Diemme Enologia.

Mail : info@diemme-enologia.com

Site : www.diemme-enologia.com

PARSEC Adieu l'ouillage

► **Le produit :** Toptube est une bonde « intelligente » que l'on fixe sur la trappe haute d'une cuve et que l'on raccorde à une bouteille d'azote. Elle est constituée d'une chambre de compensation qui plonge dans le vin et d'un tube transparent qui ressort de la cuve.

► **Le principe :** Si Toptube repère un creux, à la suite d'une prise d'échantillon ou d'un refroidissement du vin, il injecte automatiquement de l'azote dans la chambre de compensation afin de pousser le vin pris dans cette chambre dans la cheminée de la cuve,

pour la remplir à nouveau.

► **L'intérêt :** Toptube évite les oxydations ou les développements microbiens. La bonde s'adapte à toutes les cuves jusqu'à 200 hl et peut aussi être utilisée sur les chariots d'ouillage. À terme, elle sera également adaptée aux barriques. Sa commercialisation est prévue pour 2016.

Prix : entre 500 et 600 euros pièce

Contact : Parsec.

Tél. : 05 56 93 26 41

Site : www.parsecsrl.net

