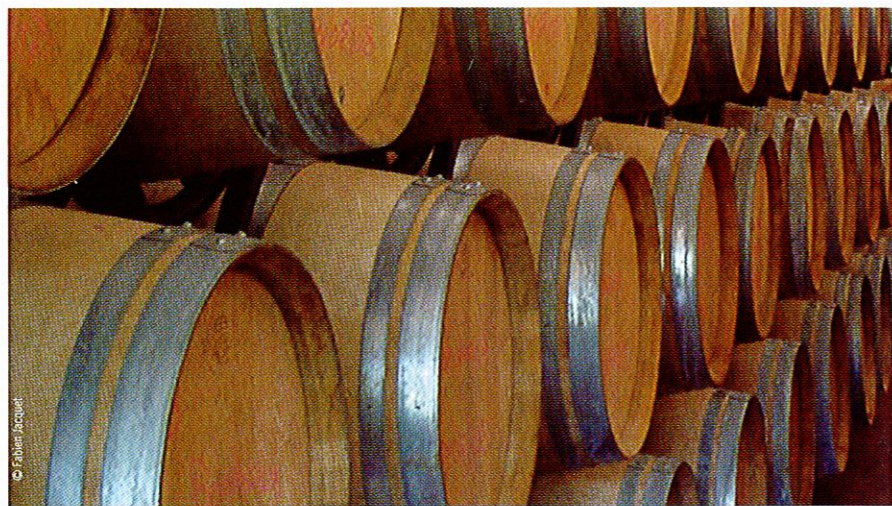


Ⓞ ENTREPRISES SPÉCIALISÉES EN MATÉRIEL DE VINIFICATION

Maîtriser les températures au chai : une affaire de spécialiste

La vinification aujourd'hui supporte de moins en moins l'approximation. Les chais modernes sont bardés de technologies et si l'art du maître des lieux est déterminant, il sera d'autant plus efficace et précis que son matériel est fiable.



À l'heure où l'élevage du vin intègre des notions « marketing », il est désormais possible d'élaborer des produits en fonction d'un type de clientèle. Cela passe par une maîtrise œnologique pointue. On sait que l'export est très exigeant en terme de stabilité des produits, le marché intérieur le devient de plus en plus.

Vins « plaisir » et vins « gastronomie »

Le groupe Cesbron ne fait pas « bêtement » du chaud ou du froid ! Les matériels sont élaborés d'abord en fonction des besoins du métier vitivinicole en fonction du type de vin qu'il désire développer. L'approche est globale dans l'esprit et ensuite très pointue à chaque poste de la vinification. La distinction « plaisir » et « gastronomie » dans l'élaboration des vins est un principe issu du marché et des attentes des consommateurs. Ainsi, Cesbron décline des solutions complètes pour sécuriser et optimiser des vinifications maîtrisées. Ce sont des produits économiques prêts à brancher et pouvant servir pour les vinifications, comme pour la climatisation, disposant de toutes les sécurités. Le client par l'utilisation de ces groupes froid peut lui-même faire son installation sans courir de risque. Ce sont également des solutions complètes, pour augmenter les marchés et les

Cesbron développe des solutions pour optimiser et sécuriser les vinifications

ventes des viticulteurs. Depuis plus de 10 ans le groupe travaille en collaboration avec des instituts de recherche (INRA ; ITV ; Cemagref) pour connaître l'œnologie et les vins. Par cette connaissance partagée, le groupe a développé des procédés qui permettent aux viticulteurs :

- D'avoir différents types de vins, à partir d'une même matière et de pouvoir répondre à différents types de clients, aux marchés export
- D'élaborer des vins qui correspondent aux nouvelles attentes des consommateurs.
- D'élaborer des vins de qualité : vins de gastronomie ou de plaisir.
- De pouvoir mettre en valeur, les particularités de la matière dans une année particulière par la qualité des mesures, de l'enregistrement des vinifications.
- De pouvoir investir progressivement par des solutions en kit ; chaque année, le client peut compléter son installation

La vinification de A à Z

Les macérations préfermentaires ou mutages : différentes technologies sont offertes : l'échangeur ultra rapide descente en moins d'une minute de 10°C les moûts, l'échangeur éco permettant de descendre à + 4°C par recyclage dans la cuve les jus ou les moûts, le tunnel table : procédé nouveau pour descendre de 20°C à 5°C en 8 minutes, cette solution gardant intactes les propriétés des baies. Pour les fermentations alcooliques, il est important d'avoir des températures précises : le groupe fournit par son expérience des capteurs étalonnés au 1/10°C par ses fournisseurs. Le choix matériau inox 316 L permet d'avoir une fiabilité de la mesure. Cette qualité de mesure permettra au viticulteur d'avoir

des fermentations parfaitement maîtrisées et surtout à la bonne température. Vinifier un vin rouge à 16°C ou à 25°C ne donne pas les mêmes résultats. Enfin, pour les précipitations tartriques, il est capital de ne pas « chahuter le vin » en le descendant à une température de - 2°C. Le système Cesbron par échangeur direct ou indirect avec agitation particulière permet d'avoir des précipitations et stabilisation tartrique efficaces.

L'élevage et la conservation : pour l'élevage des vins en barriques le viticulteur est confronté à différentes contraintes : avoir des hygrométries stables et de l'ordre de 80 % pour réduire la consume. La température doit être stable : 16°C. La micro-humidification répond à cet ensemble en utilisant des capteurs de haute qualité étalonné raccordé à des micros humidificateurs (projetant des particules de 5 microns (2 fois plus fine que le brouillard) d'eau osmosée dans un climatiseur à haute efficacité, cela permet de réduire de plus de 50% la consume. L'eau est traitée en amont pour éviter l'apport de bactérie ou d'odeur.

En bout de chaîne, le stockage des bouteilles réclame une ventilation maîtrisée pour avoir des températures homogènes dans les stockages, l'hygrométrie doit être stable et supérieur à 70 % pour conserver la qualité des bouchons et des étiquettes. La clim haute hygrométrie permet une maîtrise des débits d'airs autorégulés en fonction de la température. Ce système permet de réduire la déshumidification et de faire de réelles économies d'énergies.

Pour terminer ce panorama, Cesbron propose un système de climatisation de l'accueil en cave, qui a aussi son importance pour placer le client dans un confort

Ⓞ LE PILOTAGE ET LA TRAÇABILITÉ PAR PC ET À DISTANCE PAR INTERNET

Vinification assistée par ordinateur

Aujourd'hui le temps du viticulteur est précieux, ces clients demandent de la traçabilité, il peut habiter au dehors de la cuverie. Le système de contrôle et supervision Cesbron permet de piloter à distance tous les régulateurs sur site, d'avoir une visualisation en temps réel, des températures de ses cuves, de ses stockages et de ses refroidissements. Ce système archive toutes les données, c'est la sécurité en plus. Chaque modification sur le PC, ou chaque défaut est signalé et archivé. A chaque instant, à chaque coin de la planète, il peut consulter, modifier par des codes d'accès, les paramètres de contrôle.

CONTACT

GRUPE CESBRON

rue du Pâtis - BP 80057

PA Angers St Barthélémy d'Anjou - 49181 ANGERS CEDEX

Tel : 02.41.96.62.00 - www.cesbron.com

propice à une bonne dégustation. Tous les groupes froids et pompes à chaleur sont polyvalents, de dernière génération et étudiés pour de faibles consommations d'énergie.

