

BOCCARD CSC C'EST AUSSI :

- La stabilisation tartrique membranaire
- Le nettoyage en place
- Le transfert maîtrisé
- La filtration
- Les cuves de vinification et de stockage
- La conception de votre chai



BOCCARD
DIVISION FOOD PHARMA
Filière Œnologie
75, rue de Gerland
69007 LYON
Tél : +33 (0)4 37 28 12 17
Fax : +33 (0)4 37 28 12 05

Contact : wine@boccard.com

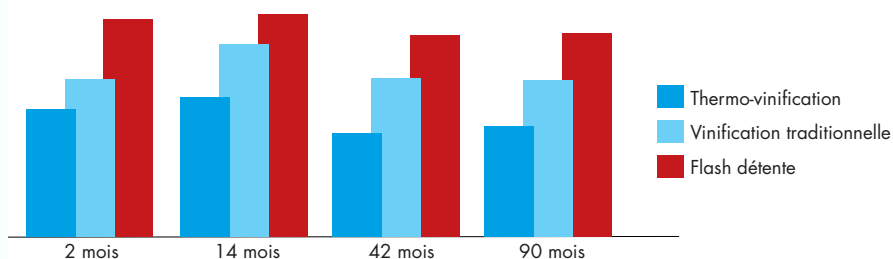
www.boccard.com

Buena Vista : 04 37 64 23 00

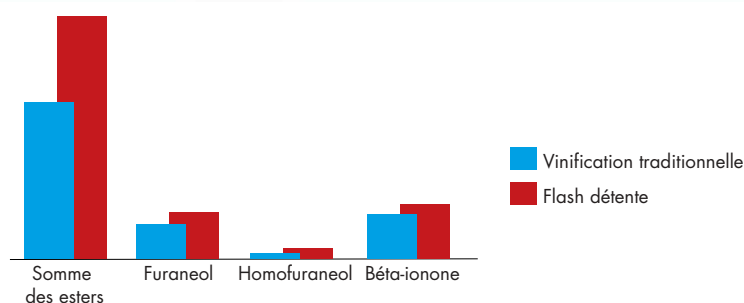
• La qualité

À l'inverse des procédés thermiques classiques où la vendange est portée à température pendant un temps long (macération), le procédé de flash détente limite la durée d'exposition à la chaleur en l'absence de tout contact avec l'oxygène.

Cette technologie permet l'extraction des constituants de la baie de raisin intéressant le vinificateur, dans une proportion plus importante que les techniques traditionnelles. En particulier les anthocyanes et les tanins, directement responsables de la couleur des vins rouges et de leur stabilité.



Stabilité de la couleur



Effet sur l'extraction

• La sécurité

Par sa conception, l'appareil donne les meilleurs résultats qualitatifs et les constants : en particulier, la chambre de chauffe utilise la "vapeur biologique", qui permet une montée en température homogène et quasi-instantanée, en l'absence stricte d'oxygène.

Les paramètres du procédé sont enregistrés et tracés.

• L'adaptabilité

Une concentration partielle des moûts sous vide est possible, dans la limite des législations en vigueur.

• La gamme

Une gamme étendue de 1 à 60 tonnes par heure.

Nous consulter suivant le pays auquel l'équipement est destiné.