

# la flash détente

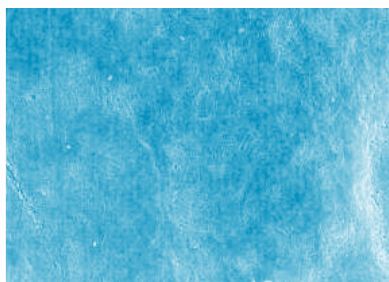
## LE "BOUQUET" DE L'EXTRACTION

### PRINCIPE

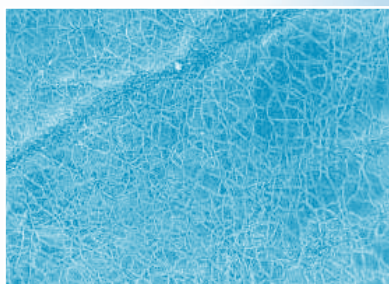
Développé et breveté par Aurore Développement et l'INRA, la flash détente consiste à porter la vendange à température en un temps très court, puis à la refroidir instantanément sous vide poussé.

Grâce au vide poussé, les baies de raisin sont ainsi fragilisées et libèrent précocement de façon intense et homogène les constituants aromatiques et de couleur avant même la fermentation.

### Vues au microscope électronique de baies de raisin



Avant flash détente



Après flash détente



## 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](mailto:wine@boccard.com)

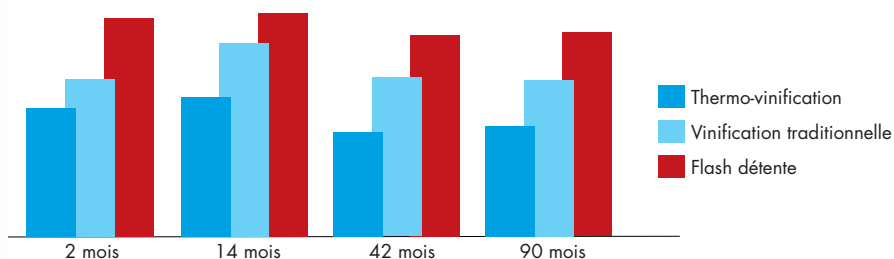
[www.boccard.com](http://www.boccard.com)

Bucena Vista : 04 37 64 23 00

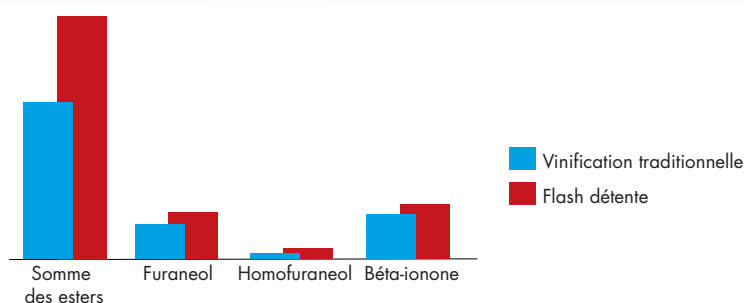
## ● La qualité

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.