



AVANTAGES DES DÉTECTEURS DE VOILE DE BOUES : PORTABLE SID-20200 ET PORTATIF-SEMI FIXE S-40100 PRODUCTION DE VIN BLANC

SITUATION :

Le jus de raisin est contenu dans une cuve. Les matières solides du jus précipitent (se déposent) au fond de la cuve. Le jus clarifié est transféré dans une cuve séparée et mis à fermenter.

PROBLEME :

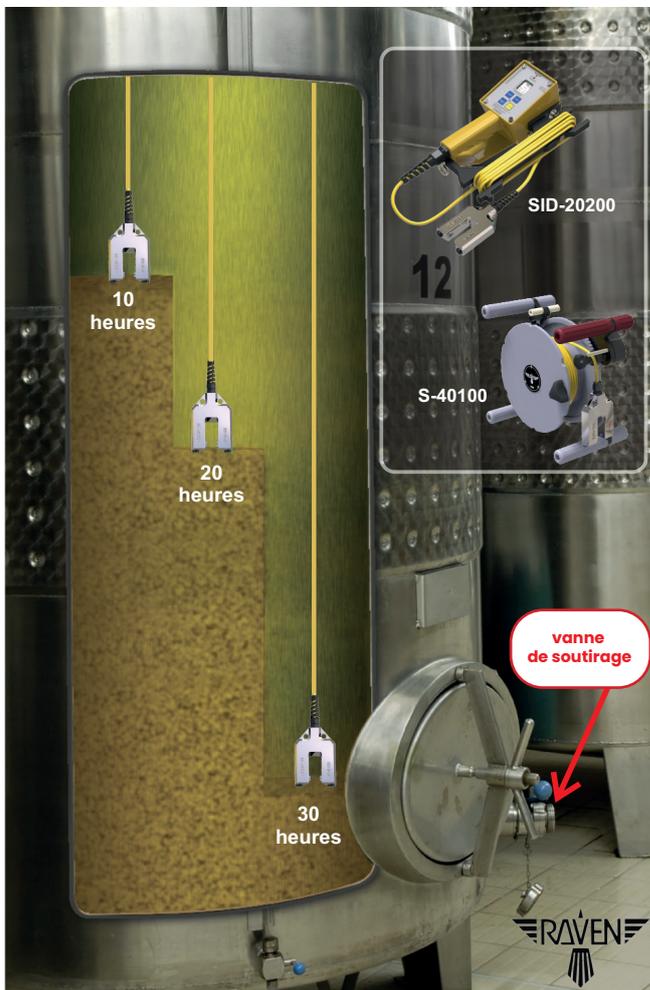
Le vinificateur n'a aucune connaissance de la vitesse de décantation des solides. Périodiquement, la vanne de soutirage sera ouverte pour déterminer si des solides sont présents.

- Si les solides se déposent à un point situé en dessous de la vanne de soutirage, le jus situé au-dessus de la vanne de soutirage sera exempt de solides. Le jus peut être déchargé par la vanne de soutirage dans un réservoir séparé et laissé fermenter.
- Si les solides ne se sont pas déposés en dessous de la vanne de soutirage, le jus au-dessus de la vanne de soutirage contiendra des solides et le vinificateur devra attendre pour répéter le test plus tard. Il s'agit d'un retard. Les raisins en attente de pressage ne peuvent pas être traités tant que cette cuve n'a pas été vidée de son jus.
- Si le jus ne se décante pas, des agents finisseurs tels que la bentonite seront ajoutés pour forcer la décantation.

SOLUTION /BENEFICE

Le détecteur de voiles de boues localisera le niveau des solides décantés. Le vinificateur saura exactement quand les solides se sont déposés à un point situé sous la vanne de soutirage.

- **Bénéfice :** Maximiser la flux de travail. Le jus clarifié sera transféré dans une cuve de fermentation sans délai.
- **Bénéfice :** Élimine le risque de transfert de l'excès de solides dans le réservoir de fermentation. L'excès de solides dans la cuve de fermentation peut provoquer la production d'alcool de fusel et affecter négativement les saveurs du vin.
- **Bénéfice :** Éliminez les agents de collage. Le vigneron aura connaissance de la progression du débourbage. Les agents de collage peuvent ne pas être nécessaires si le délai est acceptable.



Knowledge is power : le savoir est le pouvoir





AVANTAGES DES DÉTECTEURS DE VOILE DE BOUES : PORTABLE SID-20200 ET PORTATIF-SEMI FIXE S-40100 PRODUCTION DE VIN ROUGE

SITUATION :

Le vin rouge est contenu dans une cuve de stockage. Les lies sont des cellules de levure mortes qui se déposent au fond de la cuve. Les vinificateurs considèrent la lie comme un élément bénéfique sous-produit de la fermentation. La lie confère des arômes attractifs. Les lies sont agitées pour provoquer une élévation et un contact avec le vin.

PROBLEME :

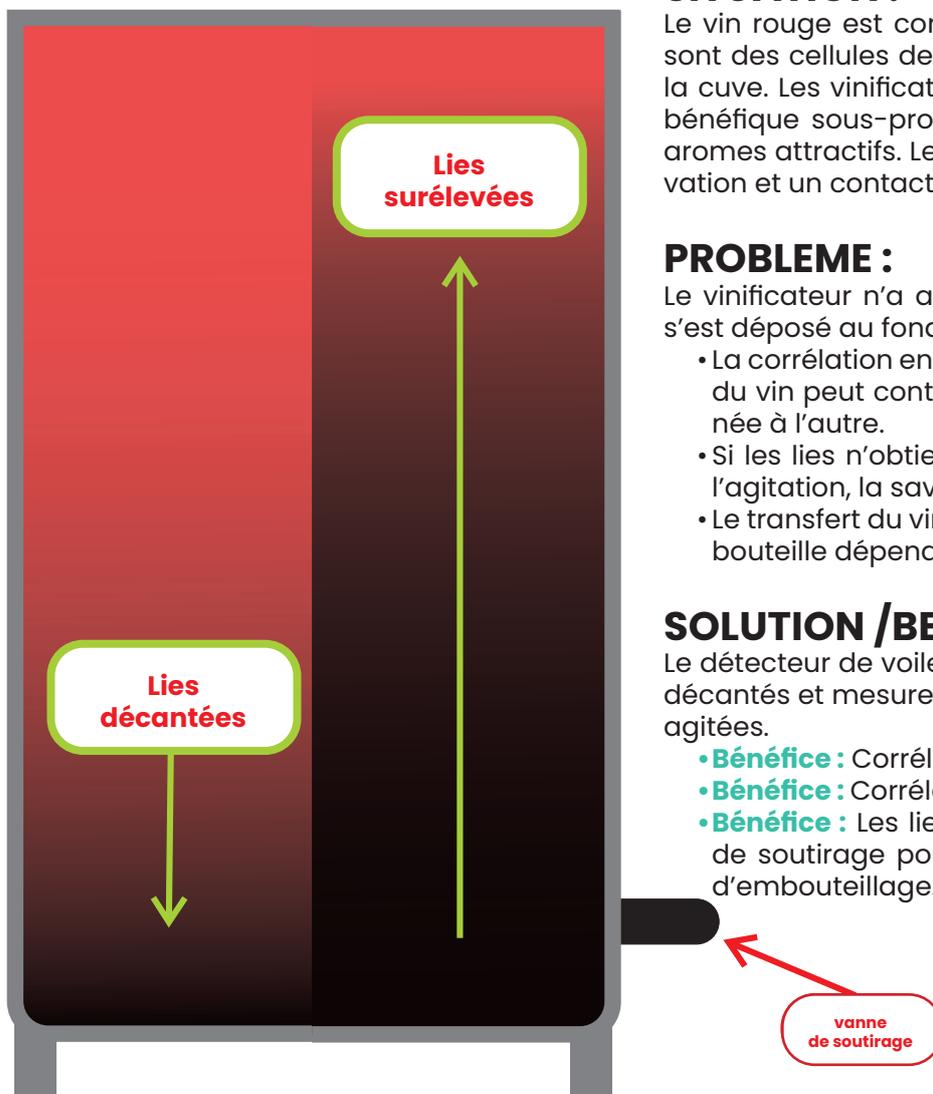
Le vinificateur n'a aucune connaissance du volume de lie qui s'est déposé au fond de la cuve.

- La corrélation entre le volume des lies déposées et le volume du vin peut contribuer à l'uniformité de la saveur d'une année à l'autre.
- Si les lies n'obtiennent pas une élévation adéquate lors de l'agitation, la saveur souhaitée peut ne pas être atteinte.
- Le transfert du vin rouge de la cuve de stockage à la mise en bouteille dépend de la décantation complète des lies.

SOLUTION /BENEFICE

Le détecteur de voiles de boues localisera le niveau des solides décantés et mesurera le niveau d'élévation lorsque les lies sont agitées.

- **Bénéfice** : Corrélation entre la saveur et le volume de la lie.
- **Bénéfice** : Corréler la saveur et l'élévation de lies
- **Bénéfice** : Les lies élevées se sont déposées sous la vanne de soutirage pour éviter de transférer les lies vers la ligne d'embouteillage.



Knowledge is power : le savoir est le pouvoir

