

Filtration des vins

Bucher Flavy X-Wine2-10

Les filtres tangentiels Flavy X-Wine permettent de filtrer tous types de vin tout en respectant totalement leur qualité : vins en cours de fermentation (mutage), vins après fermentation, vins après traitement (collage, stabilisation, etc...)



Bucher Flavy FGC

Le filtre Flavy FGC amène un véritable confort et une sérénité accrue pour les opérateurs du chai grâce à sa conduite simple et facile, à sa sécurisation maximale (exemple : sécurité contre une erreur de branchement sur un fond de cuve), et son très faible niveau sonore en fonctionnement.

Enfin, le filtre Flavy FGC s'inscrit dans la lignée des filtres Flavy X-Wine, reconnus pour leur préservation qualitative des vins filtrés et leur fiabilité à toute épreuve.



Filtration des bourbes et lies

Bucher Flavy X-Wine2-10

Application Bourbes, vins et lies. Cette solution consiste à traiter les bourbes et les lies en deux étapes à l'aide d'un pré-filtre et d'un filtre tangentiel en offrant une productivité élevée, tout en conservant les qualités organoleptiques des jus. Elle permet une meilleure valorisation des bourbes grâce à la filtration sans oxydation, lot par lot.





Osmose inverse

Une machine évolutive, simple et sécurisée

L'osmoseur Flavy ML propose des modèles de 2 à 12 modules. Il est facilement évolutif, sans changement, par seulement un ajout de modules.

L'automate est très complet avec les informations essentielles (volume extrait) et l'appareil dispose des organes de sécurité le rendant parfaitement autonome (pression, température, débit).

L'osmoseur ML est équipé de la membrane la moins colmatante du marché, elle accepte des produits à traiter en entrée jusqu'à 400 NTU contre seulement 5 à 20 NTU pour les autres membranes.



Un large domaine d'applications

L'osmoseur Flavy ML offre de multiples applications. Elles pourront être réalisées selon la législation locale en vigueur. La gamme propose deux types de membranes « X » ou « O » avec des sélectivités différentes, selon votre besoin.

- Concentration du moût de raisin :** Lorsque la vendange a été diluée par des pluies abondantes.
- Réduction du sucre du moût :** Pour obtenir un vin moins alcoolisé, l'osmose permet de réduire le taux de sucre du moût avant fermentation qui pourra ainsi se dérouler de façon plus harmonieuse.
- Concentration du vin :** Pour renforcer sa structure et intensité malgré un taux d'alcool acceptable.
- Reduction des éthylos phénols du vin :** Suite à une contamination de votre vin par des Brettanomyces, vous pourrez éliminer les mauvais arômes (odeurs de cuir, d'écurie et de sueur de cheval), en couplant à l'osmoseur, un Kit EP jusqu'en dessous du seuil de perception, sans altérer votre vin.
- Désalcoolisation partielle du vin :** Pour une correction du degré d'alcool du vin.