

[TESTÉ DANS LE GARD]

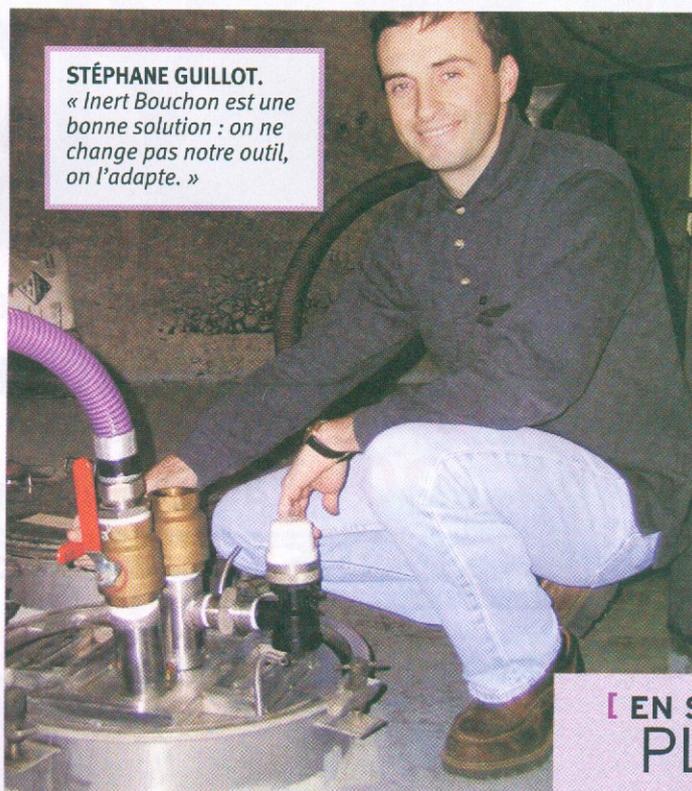
L'Inert'bouchon conserve les cuves en vidange

La cave coopérative des Vignerons de Roquemaure dans le Gard a adopté une technologie innovante pour fermer les cuves en vidange : l'Inert'Bouchon.

La cave de Roquemaure a accéléré la diversification de son offre produits : de nombreuses cuvées différentes sont vinifiées pour répondre à une demande de plus en plus variée. « Cet éclatement de notre production, compte tenu de l'inadaptation de notre cuverie traditionnelle (des grandes cuves béton), nous imposait l'acquisition de petites cuves. Outre l'investissement important que cela impose, l'installation de cuves supplémentaires est consommatrice de place... Et nous n'en avons plus ! », explique Stéphane Guillot, directeur de la Cave coopérative des Vignerons de Roquemaure.

► Il suffit de cinq minutes...

Une nouvelle technologie de bouchage de cuves développée par la société Oenomeca pouvait répondre aux besoins de la cave : Inert'Bouchon est une fermeture de trappe en acier inoxydable. Le principe est simple : elle est positionnée dans la cheminée de la cuve. « En vissant, on écrase l'acier inoxydable ; un acier suffisamment élastique pour que le diamètre du couvercle augmente, écrasant ainsi le joint contre les parois de la cheminée, rendant la cuve hermétique », commente Stéphane Guillot. Pour être sûr de l'étanchéité, le dessus de la trappe a été rempli d'eau et le niveau surveillé plusieurs jours : aucune fuite n'a été constatée ! Inert'Bouchon



STÉPHANE GUILLOT.
« Inert Bouchon est une bonne solution : on ne change pas notre outil, on l'adapte. »

autorise l'utilisation de la cuverie traditionnelle en assurant la conservation du vin dans sa cuve d'origine sur une longue période. « De plus, cette solution répond à un autre phénomène qui prend tous les jours plus d'importance : l'enlèvement fractionné des vins. De plus en plus souvent, les acheteurs ne retirent pas toute la cuve achetée : ils viennent chercher le volume précis dont ils ont besoin. Nous sommes donc obligés de reloger les volumes restants pour conserver le vin dans de bonnes conditions. Inert'Bouchon nous évite toute manipulation. »

Inert'Bouchon est équipé de

deux piquages destinés à l'entrée et à la sortie du gaz (avec vannes de purge) : le système est connecté par une canalisation à la cuve d'azote, ce qui maintient le gaz en légère pression permanente. Inert'Bouchon peut recevoir deux piquages supplémentaires (entrée et sortie 20/27 mm avec vannes de purge) de refroidissement. Une soupape de surpression/dépression tarée à 20 g/cm² complète le dispositif de sécurité : la pression est étudiée pour tenir jusqu'à 30 millibars. Le tout pèse

15 kg (pour un diamètre de 500 mm).

« Le système est simple, comme le directeur. Simple dans sa technologie puisqu'il se suffit à lui-même : aucun équipement n'est nécessaire sur la cuve. Et simple dans son positionnement : à deux, nous avons mis dix minutes pour l'installer la première fois. Cinq minutes suffisent aujourd'hui. »

Par ailleurs, il n'est pas très onéreux : de 1300 euros pour un diamètre de 400 mm, à 1700 euros pour un modèle 4 piquages de 500 mm de diamètre. « Cette technologie répond à nos besoins de manière économique en comparaison avec l'investissement nécessaire pour acquérir une petite cuverie ; et n'est pas consommatrice de place, un

avantage décisif ! »

La cave des vignerons de Roquemaure a équipé quatre cuves béton : ces cuves sont reliées à la cuve d'azote par une

tuyauterie fixe en PVC. La cave a acheté également trois Inert'Bouchon adaptés aux différents types de cheminées, ronds et carrés.

« Nous n'avons que deux mois de recul. Nous considérons que l'expérimentation sera validée au printemps quand les vins auront subi les premières élévations de température. Il sera alors temps de poursuivre l'équipement d'une deuxième série de cuves », conclut Stéphane Guillot. J.-L. A.

[EN SAVOIR] PLUS

Renseignements Oenomeca,
10 Parc du Millénaire, 1025
rue Henri Becquerel, 34000
Montpellier cedex 1 - Cécile
Rouquette au 04 67 66 26 54.
Fax : 04 67 20 17 97. - Email :
contact@oenomeca.com