

produire matériel

Le Vacuum presse par le vide

Le Vacuum System est un pressoir sous vide, lancé par Siprem International. En collaboration avec le Centre du rosé, le domaine Figuière, dans le Var, l'a testé avec succès.

L'entreprise italienne Siprem International a profité du dernier Vinitech pour lancer son nouveau système de pressurage sous vide breveté: le Vacuum System. Ce pressoir horizontal, entièrement en inox pour les capacités inférieures à 50 hl, puis en profilé acier émaillé au-delà (inox en option), travaille par dépression et non par pression. Pour son concepteur, l'intérêt est de « protéger le moût de l'oxygène pendant le remplissage et le pressurage ». Et pour cause ! L'utilisateur remplit le pressoir et le ferme. À partir de ce moment-là, les baies ne sont plus en contact avec l'oxygène, une pompe à dépression effectuant le vide dans la cage. Ce faisant, elle attire la membrane au-dessus des raisins. Ces derniers viennent doucement s'écraser contre les drains. Une fois extrait, le jus est dirigé vers un petit cuvoir d'accumulation extérieur, en inox, également sous vide. Le jus est ensuite pompé alternativement, avec un régulateur de niveau.

Une moindre consommation électrique

De série, le Vacuum System est doté de plusieurs programmes de pressurage (dont un programme « intelligent »), ainsi que d'une lance de lavage manuelle. En option, il peut être muni d'un ballon d'azote permettant l'inertage de la cuve, ou d'un système de lavage automatique. Et des ceintures de froid peuvent être installées autour de la cuve. Avec ce pressoir, le fabriquant met en avant une plus faible consommation électrique, la pompe à vide nécessitant moins d'énergie qu'un

compresseur de pressoir pneumatique; une meilleure capacité de remplissage, le pressurage démarrant dès le chargement, ainsi qu'une « extraction du moût plus souple ». De même, la membrane du pressoir devrait avoir une durée de vie supérieure, la pression appliquée étant moindre que sur un pneumatique. Mais cet appareil est-il réellement aussi intéressant que l'indique la firme ? C'est ce qu'a voulu savoir Damien Pagès, dans le Var. Sur son rosé de cinsault 2016, il a donc comparé le travail du Vacuum System (dans sa version 110 hl) et celui d'un pneumatique classique; tous deux équipés d'un inertage à l'azote.

Un mode de pressurage plus rapide et une économie d'énergie

Si à la dégustation finale, aucune différence n'apparaît entre les deux vins, le domaine s'équipe dès cette année. Et ce, pour plusieurs raisons. Tout d'abord, « ce mode de pressurage est plus rapide », note le maître de chai. Pour un niveau d'extraction similaire, le Siprem a réalisé des cycles de 2 heures 30, contre 3 heures pour le pneumatique. Soit une demi-heure de gagnée à chaque pressoir. Par ailleurs, Damien Pagès estime que cet équipement est « plus économique en énergie qu'un pressoir normal, car il n'y a pas besoin de compresseur. Seule une pompe à dépression suffit ». Au niveau du nettoyage, il n'a pas noté de différence, « le lavage semi-automatique accélérant le temps de l'opération », rapporte-t-il. Parallèlement à cela, Damien Pagès a évalué la qualité de l'extraction, tant

LA GAMME VACUUM SYSTEM, DE SIPREM, contient 12 modèles pour des capacités de 20 à 505 hectolitres.



fiche technique

Vacuum System de Siprem

- 12 modèles cage fermée VS20, VS35, VS50, VS65, VS80, VS110, VS150, VS250, VS360, VS360/C, VS405, VS505
- Capacités de 20 à 505 hl
- Puissances maximales de 2 à 28 kW
- Dépression jusqu'à - 0,98 bar
- Possibilité d'inertage en option
- Dispositif de lavage manuel de série, automatique en option
- Encombrement minimum 4,25 m de long hors tout sur 2 m de haut et 1,75 m de large
- Encombrement maximum 13,32 l de long hors tout sur 4,2 m de haut et 3,3 m de large
- Prix non communiqué, compter un peu plus qu'un pneumatique



DAMIEN PAGÈS, le maître de chai de Figuière, dans le Var, a testé le Vacuum sur la vendange 2016. Cet équipement lui a donné entière satisfaction.

au niveau des jus que des bourbes, et l'intensité colorimétrique, à l'aide du Centre du rosé et d'un laboratoire d'œnologie Cofrac. De même, des dégustations ont été réalisées à plusieurs moments au fil de l'année.

Des différences à la dégustation qui se gommant au fil du temps

Pendant et en fin de fermentation alcoolique, des différences sont apparues, en faveur du pressoir Siprem. « Globalement, j'ai obtenu davantage de finesse et de fruité sur le lot pressé dans le Vacuum, note le maître de chai. L'extraction semble plus forte, mais la matière colorante ne tient pas ce qui ne pose donc aucun problème. » De son côté, le Centre du rosé note que les jus en sortie du pressoir à dépression sont moins oxydés. Au fil du temps, en revanche, les différences s'estompent et finissent par disparaître. Damien Pagès compte réitérer ses essais durant deux ou trois campagnes. 🍷

CLARA DE NADAILLAC