

Procédé Orias (Champagne*)

** Réservé à des centres de pressurage titulaires de l'agrément prévu par le décret du 3 Septembre 1993 relatif à l'appellation d'origine contrôlée Champagne.*

Orias est un système expert de pilotage de pressoir pour la **Champagne**. Il permet de garantir la meilleure qualité de pressurage grâce à un nombre **minimum de retrousses** et quelles que soient les conditions climatiques du millésime.

Orias garantit l'extraction de la cuvée avec 2 retrousses sur une durée optimisée, souvent plus courte que celle nécessaire aux pressoirs utilisant des cycles de pressurage classiques. Ce niveau de performance exceptionnel est obtenu grâce à une mesure constante du volume de jus écoulé et à une comparaison de ce volume à celui d'un plan de marche idéal Bucher, résultat de plus de 30 années d'expérience du pressurage en Champagne.

Autre avantage de la mesure précise des volumes : le pressoir pilote un système de sulfidage automatique des jus. La commande de cette fonction est très simple, elle peut se faire en g/hl de solution sulfureuse ou en centilitres de solution pour chaque sélection.

Les pressoirs Bucher XPlus 4000, Bucher XPert 6000, 8000 et 12000 peuvent être équipés de ce procédé Orias.