

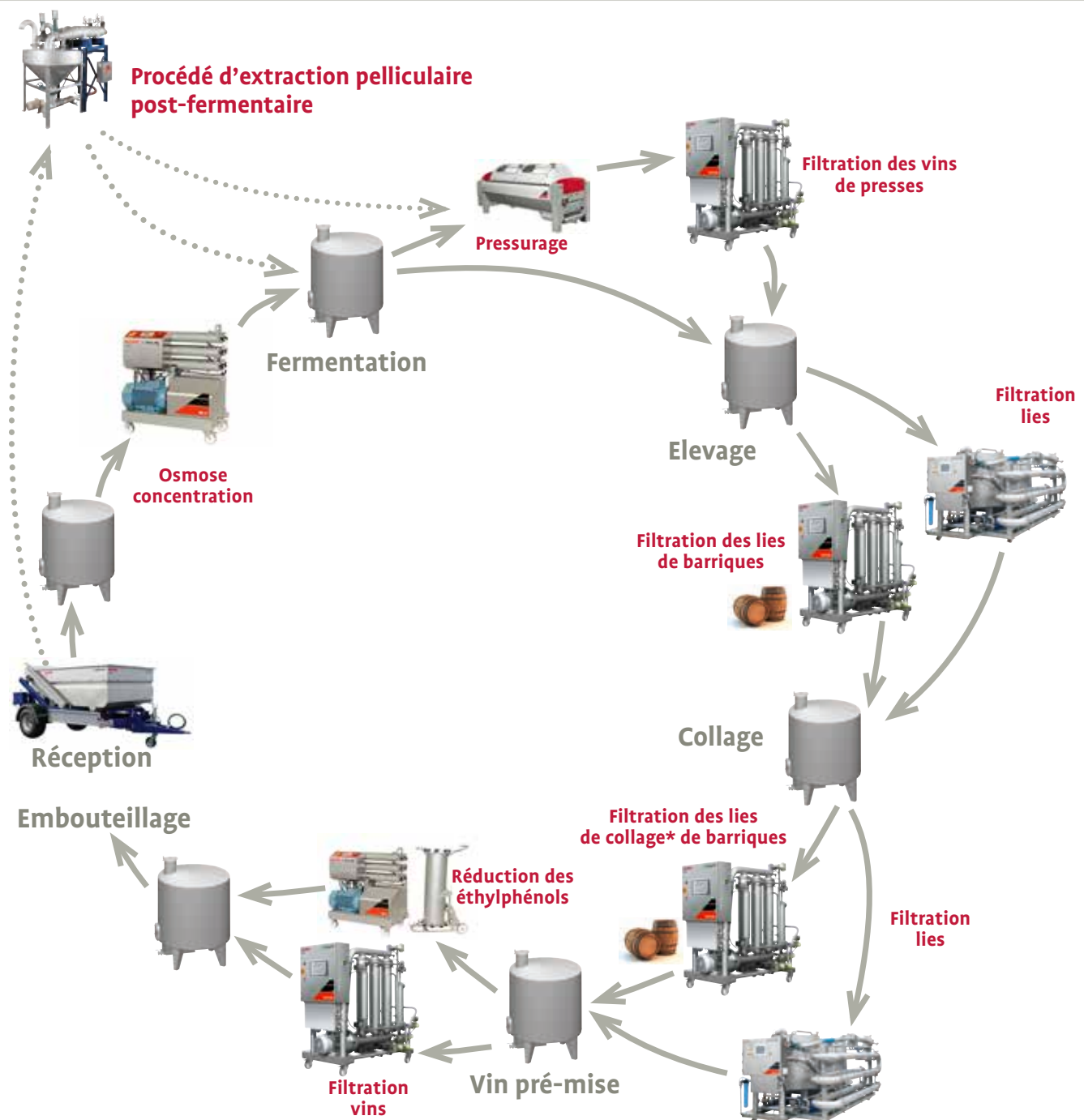
Vinification en rouge

Des choix technologiques respectueux du vin

L'étape de vinification est très importante car c'est elle qui conditionne la qualité du vin produit.

La sélection des matériels et des process est donc déterminante et doit être adaptée aux différents types de vinification.

Tous les équipements des gammes Bucher et Flavy ont été conçus pour répondre à chaque besoin et apporter tranquillité et sécurité à l'utilisateur.



Vinification en rouge

Des choix technologiques respectueux de la vendange

Le travail réalisé dans la vigne doit être respecté dès le premier jour de la récolte.

Dans toute la chaîne de réception de vendange, manuelle ou machine, il est important de préserver et de respecter la qualité du fruit, éliminer tous les éléments indésirables et éviter de libérer des substances néfastes à la qualité des vins futurs.

Tous les équipements de la gamme Delta ont été conçus pour respecter la baie de raisin dans un souci constant de sécurité garantie pour l'utilisateur, d'hygiène et de nettoyage simplifié.



Ligne de réception et de tri de vendange avec érafloir Delta Oscillys



Ligne de réception et de tri de vendange avec égrappoir Delta E2 et tables de tri Delta Trio et à lame d'air Delta Rflow



Ligne de réception et de tri de vendange avec érafloir Delta Oscillys et table de tri optique Delta Vistalys