

**BUCHER**  
vaslin



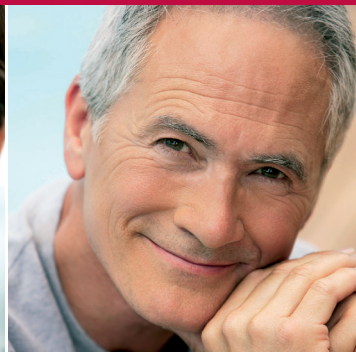
 **Bucher Inertys®**

**Bringen Sie alle Aromen Ihres  
Weines zur Entfaltung.**

# Die neuen Verbraucher wollen Genussweine, frische, fruchtige, aromatische Weine...

Die Verbraucher schätzen Weine mit intensiven Aromen. Um die Verbraucher zu überzeugen, müssen „verführerische“, leicht zu trinkende Weine mit fruchtigem Geschmack erzeugt werden.

Mehr Informationen über die Erwartungen der Verbraucher finden Sie unter:  
[www.bucher-inertys.com](http://www.bucher-inertys.com)



# Die Aromen, Woher kommen sie?

Die für die Aromen verantwortlichen Moleküle sind flüchtige Verbindungen, die zumeist während der Gärung gebildet werden. Manche von ihnen, wie die flüchtigen Thiole, sind ursprünglich als geruchlose Aromavorstufen im Most enthalten. Unter der Wirkung der Hefen werden sie bei der Gärung zu aromatischen Verbindungen.

**Allerdings darf der Most zum Zeitpunkt der Gärung keinerlei oxidative Verbindungen enthalten...**

# Der Sauerstoff, der größte Feind der Aromen.

Bei Kontakt der Trauben mit Luft kommt es zur Oxidation der Polyphenole bei der Chinone erzeugt werden. Während der Gärung bauen diese oxidierten Verbindungen die Aromen definitiv ab.

Wenn die Bestandteile des Mosts gegen Oxidation geschützt sind - insbesondere die Antioxidantien der Trauben (Glutathione...) -, verleihen sie dem zukünftigen Wein unbestreitbar mehr Qualität und eine längere aromatische Stabilität.

**Wie kann man sich gegen den Sauerstoff schützen?**

# Das Pressen, eine wesentliche Etappe.

Die Pressung hat bei der Herstellung der Weiß- und Roséweine eine ausschlaggebende Bedeutung. Ihr Ziel ist es, der Traube ihr Bestes zu entziehen. Während dieser Extraktionsphase und insbesondere bei den Lockerungen kommt der Saft in Kontakt mit einer großen Menge Luft.

Wenn keine Kontrolle erfolgt, entsteht in der Presse eine intensive Oxidation.

Davon zeugt die braune Verfärbung des Saftes. Die mögliche Kontaktfläche mit der Luft in einer Presse ist enorm: um die 3700 m<sup>2</sup> für 10 Tonnen Trauben!

Bisher existierte keine zufriedenstellende Technik zur Vermeidung der Oxidation. Die bekannten Mittel, die in der Phase vor der Gärung zur Anwendung kommen (wie das Hinzufügen von Schwefeldioxid oder die Inertisierung der Trauben vor dem Keltern) sind nicht ausreichend. Zur Vermeidung einer unkontrollierten Oxidation während des Pressens und für eine lückenlose Verkettung der vorbeugenden Maßnahmen hat die Firma Bucher Vaslin den Prozess Bucher Inertys<sup>®</sup> entwickelt und damit das erste Pressverfahren mit Inertgasrückführung geschaffen.

**Dieser innovative und patentierte Prozess ermöglicht ein Pressen ohne Sauerstoff.**



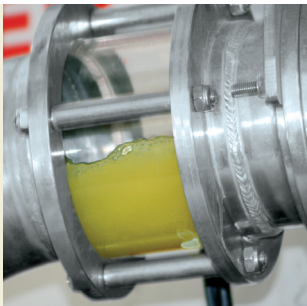


## Bucher Inertys<sup>®</sup>, 100% oxidationsfrei gepresste Säfte.

Bucher Inertys ist ein exklusiver Prozess mit Inertgasrückführung. Es ist einfach und wirtschaftlich und bietet zahlreiche Vorteile:

- eine einzigartige, erprobte und zuverlässige Lösung dank der Rückführung des verwendeten Gases,
- die einzige Technik, die in der Lage ist, das Inertgas mit einem ausreichenden momentanen Durchsatz (m<sup>3</sup>/h) in die Presse zu leiten,
- garantierte vollständige Inertisierung: 100% des gepressten Mosts wird geschützt,
- Einsparungen bei Inertgas und Energie: geringe Betriebskosten, schnelles Return on Invest.

**Mit dem Pressen ohne Sauerstoff lässt sich der Unterschied gut erkennen.**



Most aus der Presse mit dem Inertys<sup>®</sup>-Prozess



Trester am Ende des Pressens mit Inertys<sup>®</sup>-Prozess



## Bucher Inertys<sup>®</sup>, Wie funktioniert dieses Prozess?

Das Pressen erfolgt mit Inertgas, wobei das Gas in einen hängenden Gassack in der Nähe der Presse zurückgeleitet wird. Das Volumen des Gassacks entspricht dem Fassungsvermögen der Presse.

Während des Presszyklus findet ein Transfer von Inertgas (z.B. Stickstoff, CO<sub>2</sub>) zwischen dem Presstank und dem Gassack statt. Aufgrund der Beschaffenheit des Gassacks (aus flexiblem PVC) erfolgt der Gastransfer ohne Begrenzung des momentanen Durchsatzes.

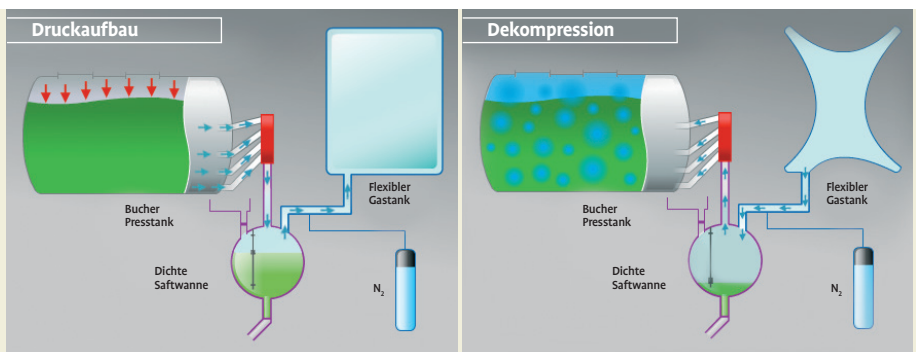
Schematisch ist der Tank der Presse über die Saftwanne mit einem Gassack verbunden. Die Elemente „Tank und Saftwanne“ und „Saftwanne und Gassack“ sind je nach Pressphase miteinander verbunden oder voneinander getrennt.

Der Most wird durch ein automatisch gesteuertes System, das in die Presse integriert ist (Pumpe oder Druckluftventil) abgeleitet.

In der Pressphase, während des Druckanstiegs, wird das Inertgas in den Gassack geleitet.

In der Phase mit Druckabbau und während der Lockerung wird das Inertgas in den Tank der Presse gesaugt.

Die Bucher Inertys<sup>®</sup>-Presse kann auch wie eine Standardtraubenpresse verwendet werden. Der gewünschte Betriebsmodus wird am Bedienpult angewählt: mit Inertgas (z. B. für Weiß- und/oder Roséweine) und ohne Inertgas (z. B. für Rotwein).



Betrachten Sie das Video und die Animation des Betriebs von Bucher Inertys<sup>®</sup> unter:  
[www.bucher-inertys.com](http://www.bucher-inertys.com)

## Vergleich zwischen einer herkömmlichen Presse und Bucher Inertys®

Herkömmliche Presse	Presse Bucher Inertys®
Lockerungsphase: Das Evakuieren und das Lockern fördern den Kontakt zwischen dem Sauerstoff der Luft und den Trauben.	Der patentierte Prozess Bucher Inertys® ermöglicht die Inertisierung des kompletten Presszyklus.
Die riesige theoretische Kontaktfläche wird unterschätzt: 3700 m <sup>2</sup> für 10 Tonnen Trauben!	Der Sauerstoffgehalt beim Pressen liegt unter 2% O <sub>2</sub> im Tank.
Die Inertisierung eines leeren Presstanks durch direktes Einblasen von Gas ist uneffizient denn dieses Verfahren ermöglicht es nicht, die maximal tolerierte Grenze von 2% O <sub>2</sub> zu erreichen.	Die Inertisierung erfolgt mit dem Durchsatz (m <sup>3</sup> /h) des Vakuumbelüfters der Presse beim Druckabbau. Der Presszyklus wird nicht verlängert.
Das Einblasen von Gas während der Pressphase erfordert eine kostspielige Investition in Generatoren oder Gasflaschen, um einen angemessenen Durchsatz zu erreichen. Bei einem Presstank mit 80 hl wird der Verbrauch an verlorenem Gas auf 8 Flaschen mit 9 m <sup>3</sup> für einen Pressvorgang geschätzt.	Das Gas wird in einem an die Presse angeschlossenen Gassack gelagert; die Betriebskosten sind niedrig. Es wird eine Stickstoffflasche mit 9 m <sup>3</sup> benötigt, um den 80 hl großen Gassack zu Beginn der Weinlese zu füllen. Anschließend wird der Gasverbrauch pro Pressvorgang auf 10% des Volumens des Gassacks geschätzt, d.h. eine Gasflasche mit 9 m <sup>3</sup> für 10 Pressvorgänge.

# Investieren: worin liegen die Vorteile?

### Producteurs Plaimont (F-32) – Herr Bourdet-Pees – Technischer Leiter

“Seit 2000 arbeiten wir bei Producteurs Plaimont am Schutz der Trauben unserer Rebsorten Colombard, Sauvignon und Gros Manseng mit hohem Thiol-Potential vor und nach dem Pressen. Seit dem Erwerb des Inertys-Verfahrens 2008 erfolgt die gesamte Weinbereitung unter reduktiven Bedingungen. Mit Inertys werten wir jetzt mehr als 10% der Säfte auf, die bisher als Presssäfte verarbeitet wurden. Wir sind vollkommen von dieser Technologie überzeugt, die erzielten Ergebnisse sind sehr zufriedenstellend“.

### Vins et vignobles Dourthe- Gruppe CVBG (F-33) – Herr Pouthier – Technischer Leiter

“Inertys wird für unsere Weißweine mit Sauvignon- und Sémillon-Trauben für die Appellationen Pessac Leognan, Graves, Bordeaux Blancs verwendet. Mit diesem Prozess können wir effizient gegen die Oxidationserscheinungen vorgehen. Durch eine Verwaltung unserer Presssäfte durch pH-Messungen und anhand geschmacklicher Kriterien konnten wir das Gesamtvolumen dieser Säfte reduzieren: Wir haben für den Jahrgang 2008 von 15% Presssaft auf 10% reduziert. Dieser Gewinn ermöglicht uns eine Aufwertung eines Teils unserer Produktion und damit eine schnellere Rentabilisierung unserer Installation“.

### Domaine du Jas d'Esclans (F-83) – Herr De Wulf – Eigentümer und Geschäftsführer

“Wir haben uns für den Inertys-Prozess entschieden, um die sauerstoffempfindlichen Aromen zu schützen. Unsere Weiß- und Roséweine Cru Classé AOC Côtes de Provence behalten damit ihre ganze Frische und die Farbe unserer Roséweine bleibt stabil. Wir haben beschlossen, Inertys im Rahmen eines globalen Vorgehens mit Inertisierung bei Erhalt der Trauben und nach dem Pressen im Gärtank einzusetzen, indem wir die Trauben und den Most mit CO<sub>2</sub> schützen. Wir sind absolut zufrieden“.



**... entfalten Sie mit der reduktiven Pressung das gesamte Potential Ihrer Trauben.**

Das Prozess Bucher Inertys® schützt den Most vor Oxidation.

Farbe, typischer Geschmack und das Aromapotentail bleiben erhalten und versprechen fehlerfreie Genussweine, die auf die Wünsche der Verbraucher eingehen.



# Bucher Inertys® eine komplette Pressenreihe von 22 bis 450 hl.



Bucher Inertys® ist mittlerweile in der ganzen Welt im Einsatz: in Spanien, Frankreich, Italien, Deutschland, Österreich, Südafrika, Australien, Japan, usw.

Bucher Vaslin bietet eine komplette Reihe von vollständig automatisierten Pressen mit Inertys®-Verfahren von 22 hl bis 450 hl.

Ausführlichere Informationen, Presseartikel, wissenschaftliche Artikel, die Animation und das Video finden Sie unter: [www.bucher-inertys.com](http://www.bucher-inertys.com)

## Beruhigend Die Bucher Vaslin Garantie

Ein lokaler Kundendienst wird durch das autorisierte Bucher Vaslin-Weltvertragshändlernetz gewährleistet.

Bucher Vaslin konzipiert und fertigt alle ihre Produkte selbst. Weltmarktführer Bucher Vaslin liefert garantiert Ersatzteile für die nächsten 20 Gebrauchsjahre. Die EG Kennzeichnung bescheinigt die Übereinstimmung der Traubenpressen mit den europäischen Richtlinien. Bucher Vaslin S.A. hat die französische Qualitätssicherungsagentur Bureau Veritas nach ISO 9001: 2015 und OHSAS 18001: 2007 zertifiziert.

Vertrieben von:

### Bucher Vaslin

Rue Gaston Bernier - BP 70028  
F - 49290 Chalonnes sur Loire  
Tel. +33 (0)2 41 74 50 50  
Fax +33 (0)2 41 74 50 51  
E-mail: [commercial@buchervaslin.com](mailto:commercial@buchervaslin.com)

Video:



Kein Vertragsdokument, der Hersteller behält sich das Recht auf Änderungen ohne vorherige Ankündigung vor.

[www.buchervaslin.com](http://www.buchervaslin.com)  
Ihr Erfolg ist unsere Priorität