

BUCHER
vaslin

Bucher

Avec les presseurs Bucher,
vous faites le choix de la confiance.



Chez Bucher Vaslin, nous considérons nos clients comme notre ADN. C'est pourquoi, depuis plus de 75 ans, nous vous accompagnons sur le terrain de la performance.

La gamme Bucher répond aux attentes de pressurage des acteurs du marché viti-vinicole. Elle se développe dans un seul but, assurer un pressurage performant à travers différentes offres.

Opter pour un pressoir Bucher Vaslin, c'est faire le choix :

- D'une conception optimisée pour un pressurage qualitatif, respectant vos préoccupations en termes de performance, de temps, d'investissement et de pénibilité.
- D'un inertage à 100% du pressoir avec Bucher Inertys, un procédé exclusif qui révèle le potentiel aromatique des vins et assure une meilleure stabilité des arômes et de la couleur.
- De la connectivité, avec un suivi et un pilotage intuitif à distance via des programmes manuelles ou automatiques basé sur des centaines d'heures d'analyses.

Découvrez au travers des différentes rubriques de ce catalogue, l'étendue de notre offre pour la gamme Bucher.

Bonne lecture !

Sommaire

Notre histoire	5
Notre implantation internationale	6
Nos forces	8
Nos innovations	10
Notre service d'ingénierie de cave	14
Notre gamme Bucher	18
Bucher XPert	20
Bucher XPlus	30
Bucher Origin	36
Bucher XPro	42
Bucher XP	46
Bucher JLB	50
Retrofit	54
Connect, vos services digitaux	58



Bucher Vaslin

Une histoire qui compte - Plus de 160 ans de savoir-faire

Depuis près de deux siècles, Bucher Vaslin se passionne pour la vigne et le vin.

Des premiers pressoirs de Joseph Vaslin en 1856 et de Johann Bucher en 1874, à la large gamme d'aujourd'hui, c'est une expérience unique que nous mettons au service des vignerons et des œnologues.

La culture de l'innovation - La recherche et l'observation nourrissent le développement de nouvelles solutions

Depuis longtemps, Bucher Vaslin recherche, innove et fait évoluer ses produits en fonction de vos exigences.

Toujours à l'écoute des besoins du monde vinicole et de sa quête constante de qualité, nous veillons constamment à faire évoluer nos produits pour les rendre toujours plus efficaces, plus simples à utiliser et plus rentables pour votre exploitation.

Bucher Vaslin apporte dans la cave toutes les réponses adaptées aux besoins du vinificateur parce que le vin est une alliance délicate entre le terroir, le savoir-faire ancestral et la maîtrise technique. Nous sommes fiers d'être à vos côtés pour vous accompagner dans votre réussite.

La force d'un grand groupe - Une garantie de pérennité

Bucher Vaslin fait partie du groupe industriel Bucher Industries dont le siège social est situé en Suisse près de Zurich.

Bucher Industrie est composée de 5 divisions :

- Kuhn Group - machines agricoles
- Bucher Municipal - véhicules et équipements pour les opérations de nettoyage et de déblaiement
- Bucher Hydraulics - composants électroniques et hydrauliques
- Bucher Emhart Glass - fabrication et inspection de récipients en verre
- Bucher Specials - équipements de production de vin avec Bucher Vaslin, de jus de fruits avec Bucher Unipektin et de filtration de bière avec Bucher Denwel



376 collaborateurs à
travers le monde



Présent sur les **5** continents
et dans plus de 80 pays
différents



507 distributeurs et
agents à travers le
monde

Plus de 160 ans d'histoire

1857

Joseph Vaslin dépose un brevet pour un presseur horizontal à cage carrée en bois.

1874

Johann Bucher crée le presseur hydraulique.

1945

Création des Constructions Méca-Métalliques Chalonnaises (CMMC) par Gaston Bernier.

1946

Achat des brevets des presseurs Vaslin par Gaston Bernier.

Signature du 1er contrat de concession avec l'entreprise Juttaud en Charentes.

1961

Sortie du 10 000ème presseur. Premières exportations au Japon.

1970

Obtention d'un Certificat du Mérite dans la catégorie des produits résistants à la corrosion, au Congrès de Washington de la Société des Industries Plastiques.

1973

Entrée de l'Institut du Développement Industriel (IDI) au capital de l'entreprise.

1974

Rachat du fabricant de presseurs continus Coq.

Année de ventes record.

1980

L'entreprise prend le nom de CMMC pour les exportations.

1983

Sortie du 50 000ème presseur.

1986

Rachat de CMMC par le suisse Bucher Guyer.

Rachat de Friulmeccanica, licencié italien de Bucher Guyer et fusion avec Vaslin Italia.

1996

CMMC devient Vaslin Bucher SA.

2000

Ouverture de la filiale américaine via le rachat de KLR Machines : Bucher vaslin Northamerica.

2001

Achat de Mercier Sanchez à Rivesaltes.

L'usine devient un site de production déporté.

2006

Vaslin Bucher devient Bucher Vaslin.

2008

Ouverture de la filiale chilienne : Bucher Vaslin Sudamerica.

2011

Rachat du fabricant de presseurs Sutter.

2014

Création de la filiale argentine : Bucher Vaslin Argentina.

Notre implantation internationale

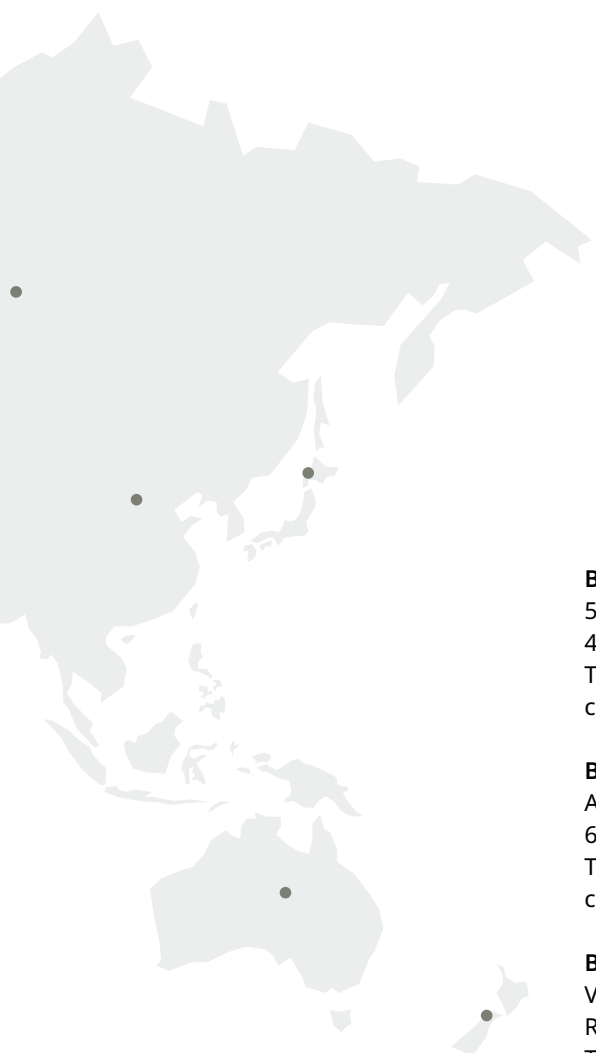


Un réseau mondial de concessionnaires agréés

Sélectionnés pour leur professionnalisme, les concessionnaires Bucher Vaslin constituent l'organisation de terrain qui vous permet de bénéficier d'un service de proximité de qualité.

A votre écoute, nos concessionnaires, véritables spécialistes régionaux, vous apportent leur expérience et leur expertise pour vous conseiller dans vos choix de matériels et dans la conception de votre cave, pour vous assister avant, pendant et après les vendanges.

Consultez la liste des partenaires de notre réseau de distribution sur notre site internet : www.buchervaslin.com

**Bucher Vaslin S.A.**

5 Rue Gaston Bernier - BP 70028
49290 Chalonnes-sur-Loire - France
T +33 (0)2 41 74 50 50
connect.buchervaslin.com/contact

Bucher Vaslin S.A.

Allée A. Nobel
66600 Rivesaltes - France
T +33 (0)2 41 74 50 50
connect.buchervaslin.com/contact

Bucher Vaslin S.r.l.

Viale Trieste 56
Romans d'Isonzo - Italia
T +39 (0)481 908931
commerciale@buchervaslin.com

Bucher Vaslin Northamerica

3100 Dutton Ave, Suite 146
Santa Rosa, CA 95407, Californie - USA
T +1 707 823 2883
bvna@buchervaslin.com

Bucher Vaslin Sudamérica

La Vara 02429, San Bernardo
Santiago - Chile
T +56 22306 9800
info@buchervaslinsudamerica.com

Bucher Vaslin Argentina

Hernandarias 587
Godoy Cruz, Mendoza - Argentina
T +54 261 4390660
comercial@buchervaslinargentina.com

Nos forces

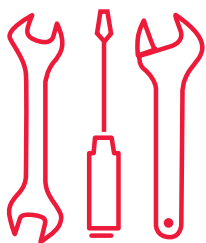


Une dynamique d'innovation

Au cœur des problématiques du marché, nous nous attachons à concevoir des solutions novatrices, spécifiques et efficaces pour votre réussite.

Chaque jour, nous revendiquons avec détermination notre volonté de vous accompagner, de valoriser vos productions et de vous apporter notre expérience au service de votre développement.

Notre service Recherche et Développement se déplace dans le monde entier pour vous écouter, analyser et imaginer de nouveaux projets qui répondent à vos attentes.



L'exécution et la fabrication

Bucher Vaslin maîtrise la chaîne de production de ses équipements, de la réception des matières premières à la livraison des équipements finis, dans ses usines en France et à l'international.

Nos salariés sont formés tout au long de leur carrière afin d'acquérir le savoir-faire nécessaire aux évolutions des processus de fabrication.

Nos différents métiers, présents au sein de l'entreprise nous permettent de fabriquer la machine de la première tôle d'inox à façonner jusqu'à la pose de l'étiquette sur la machine.



Des labels d'engagement

ISO 9001 : version 2015

Pour vous assurer une mise à disposition des produits dans les délais contractuels ainsi qu'une mise en route réussie des matériels.

Quelques partenariats



Chaire Denis DUBOURDIEU

Portée par la Fondation Bordeaux Université et adossée à l'Institut des Sciences de la Vigne et du Vin (ISVV) / université de Bordeaux, la chaire « Denis DUBOURDIEU – Qualité et identité des vins » bénéficie du soutien de sept crus bordelais et de quatre entreprises leaders de la filière viti-vinicole pour lesquels la qualité des vins de Bordeaux est une préoccupation quotidienne et la recherche en œnologie une donnée essentielle.

La chaire vise donc à soutenir les travaux de l'unité de recherche Œnologie de l'ISVV qui n'ont pas seulement pour vocation d'acquérir des connaissances mais plus encore de contribuer à apporter des réponses concrètes aux acteurs de la filière vin.

Dans ce cadre, la chaire a financé depuis 2018 des travaux de post-doctorat, de thèse et des stages en laboratoire. Par ailleurs, elle a contribué à l'acquisition d'un équipement scientifique très pointu au sein de l'unité de recherche Œnologie.



Les Vignerons engagés

L'association a pour objet de :

- Promouvoir le label Vignerons Engagés, le premier label RSE et durable dédié au monde du vin en France. Son cahier des charges à large spectre, complet et équilibré, est audité par un organisme de contrôle indépendant, tous les 18 mois.
- Accompagner toutes les actions des producteurs de la filière vin dans une démarche globale de développement durable, pour s'améliorer, se différencier, et apporter de nouvelles valeurs ajoutées à leur production.
- Mettre en relation les acteurs de la filière vin mus par une même vision de la RSE afin de faciliter le dialogue, les synergies, l'émergence de solutions durables et de progresser ensemble en esprit filière. Pour cela, elle regroupe 4 collèges de membres adhérents : producteurs (labellisés et en conversion), partenaires, négociants, distributeurs.



Lien de la Vigne
VINELINK INTERNATIONAL

Lien de la Vigne

L'association Lien de la vigne (VINELINK INTERNATIONAL), bâtie sur le principe d'une mise en commun de l'effort innovateur est d'abord un lieu d'échanges, un laboratoire de réflexions technologiques et économiques indépendant de toute influence nationale ou particulière.

La création de l'association est issue du constat que de nombreux problèmes majeurs de la profession viti-vinicole sont souvent les mêmes d'un pays ou d'une région à l'autre : de nombreuses maladies graves de la vigne sont par exemple dans ce cas.

Il est en effet souhaitable que sur les problèmes les plus cruciaux et souvent les plus coûteux, les travaux de recherche associent les pays ou régions concernés, d'abord pour utiliser au mieux des moyens toujours limités et également pour mieux atteindre la taille critique en combinant les expertises complémentaires de plusieurs régions.

L'association a déjà organisé un grand nombre de programmes de recherche : tout d'abord dans le domaine de la production viti-vinicole deux grands axes : les maladies de la vigne et la maturation de la baie de raisin.

Le CETIM

Le Centre technique industriel a pour mission de promouvoir le progrès des techniques, de participer à l'amélioration du rendement et à la garantie de qualité dans l'industrie.

Il a pour objectif d'apporter aux entreprises mécaniciennes des moyens et des compétences pour accroître leur compétitivité, participer à la normalisation et faire le lien entre la recherche scientifique et l'industrie.

Partenaire industriel, le CETIM accompagne Bucher Vaslin dans les enjeux industriels d'une industrie du futur décarbonnée.

Bucher Vaslin participe à des projets collaboratifs animés par le CETIM, ces projets nous permettent d'apporter aux vignerons des solutions innovantes et plus qualitatives.

Nos innovations

Afin d’accompagner au mieux les professionnels du secteur vini-viticole, Bucher Vaslin s’attelle depuis plus de 75 ans à répondre à leurs attentes par des solutions nouvelles et innovantes.

Des procédés en constante évolution

Répondre aux besoins de nos clients est un mot d’ordre chez Bucher Vaslin. Afin de pouvoir le faire au mieux, nos ingénieurs travaillent sur l’évolution des matériels et des processus de nos machines.

Utiliser les technologies présentes, et chercher plus loin encore pour offrir des solutions adaptées est notre motivation.

Nos ingénieurs font évoluer l’ensemble des gammes de produits, en mettant en place des expérimentations, des tests et des calculs.

Au fil de nos années d’expériences, de nombreux procédés ont vu le jour, et l’ensemble de nos collaborateurs sont aujourd’hui encore, mobilisés, afin de vous proposer des innovations au plus proche de vos préoccupations.

Les grandes évolutions par gammes/années	1980/1990	1990/2000	2000/2010	2010/2020	Depuis 2020
Delta	•	•	• Tri optique	• Éraflage à cage oscillante • Tri densimétrique • Remorque égoutteuse à compartiments • Tri à lame d'air	• Éraflage à mouvement pendulaire
Bucher	•	•	• Procédé Organ • Procédé Inertys • Procédé Redux	• Procédé Aquapulse • Procédé Maestro	• Procédé Extraflow • Drains pivotants • Filtre grande capacité nouvelle génération
Flavy	• Filtration tangentielle des vins	• Filtration tangentielle des bourbes • Osmose inverse	• Filtration tangentielle des fonds de cuve • Filtration des bourbes	• Collage en ligne des vins	• Filtration des lies



Nos innovations sur la gamme Delta

De la diversification pour trier votre vendange

Le tri de la vendange manuelle a certes des avantages, mais il est coûteux en temps et en main d'œuvre. L'évolution de la technologie et les solutions mises en places par nos équipes ont pour objectif de vous faire gagner de la précision dans le tri ainsi que du temps.

Le tri optique vous permet de valoriser votre récolte grâce à un tri de vendange paramétrable, précis et répétitif. Doté d'un calculateur spécifiquement élaboré pour l'optique à haute cadence, l'analyse d'images et la prise de décision sont rapides.

Afin de compléter notre gamme de tri mécanique, un procédé de tri à lame d'air a également été conçu. Celui-ci vous offre la possibilité d'éliminer automatiquement les débris végétaux, les insectes ainsi que les pépins, peaux, raisins secs, etc..

La question du tri par la densité a également été étudiée et développée par nos ingénieurs. Ainsi, nous vous proposons un procédé permettant d'éliminer l'ensemble des déchets flottants, et de ne sélectionner que les baies que vous souhaitez garder en fonction de leur densité.

Un nouveau procédé pour l'éraflage

Adieu les batteurs, arbres d'éraflage et les cages tournantes. C'est au tour du mouvement pendulaire de prendre place pour érafler au mieux votre vendange, tout en réduisant fortement la production de jus.

Nos innovations sur la gamme Bucher

Du remplissage au lavage, tout un cycle d'innovation

Chaque étape a été revue et travaillée afin de vous offrir les solutions les plus proches de vos besoins.

Procédé Extraflow

Ce procédé breveté assure un drainage rapide des jus libres et un remplissage optimal du pressoir sans rotation et avec seulement un basculement de cuve. Cette évolution majeure permet une extraction très rapide des jus libres, une augmentation de la capacité de remplissage du pressoir et une réduction des temps de pressurage.

Procédé Inertys

Premier procédé protégeant de l'oxydation la vendange et des jus durant le pressurage. Le potentiel aromatique est ainsi préservé, offrant des vins plus complexes et fruités.

Procédé Organ

Procédé auto-décisionnel libérant l'opérateur de toutes contraintes de programmation. Le pressoir, par un contrôle des débits de jus, agit de façon autonome et en temps réel sur les pressions, durées et rotations. Les durées de pressurages sont optimisées, pour un taux d'assèchement désiré.

Procédé Maestro

Maestro est la solution assurant une automatisation complète de votre pressoir. De la mesure de la quantité de vendange dans le pressoir lors du remplissage au lavage final, tout s'enchaîne de façon automatique, sans la présence d'un opérateur. Ce procédé offre une réelle optimisation du remplissage jusqu'au lavage de votre pressoir.

Rinçage automatique des drains

Les pressoirs Bucher offrent une solution reconnue pour son efficacité pour le rinçage automatique des drains. Une injection alternée d'eau et d'air à haute pression garantit un résultat sans pareil. Ce procédé, avec un pilotage très simple, permet des gains de temps non négligeables dans les procédures de nettoyage.

Procédé Aquapulse

Aquapulse est un système de nettoyage automatique de l'intérieur de la cuve du pressoir. Les bénéfices majeurs sont une sécurité accrue pour l'opérateur (pas d'intervention dans le pressoir), une réduction importante des temps de lavage et une réduction de la consommation d'eau.

Drains pivotants à fixation rapide sans outils

Les drains électropolis à profil autonettoyant ont un système de fixation facile à bloquer et débloquer à la main et sans outil. Ils apportent un lavage plus facile, plus rapide, plus efficace et moins consommateur d'eau.

Nos innovations sur la gamme Flavy

Une réponse aux enjeux environnementaux

Le procédé Eco-Energie intégré sur les filtres Flavy FGC, a été développé pour faire face aux enjeux économiques et environnementaux actuels.

Il vous permet de réduire jusqu'à 95% la consommation électrique de votre filtre (en fonction du profil du vin) grâce à son système d'ajustement en continu des paramètres de fonctionnement.

Une référence mondiale sur la filtration des bourbes

Depuis plus de 15 ans, notre savoir-faire vous permet de traiter les bourbes de sédimentation, de flottation mais aussi après stabulation au froid, sans contrainte vis-à-vis des produits œnologiques et leurs dosages.

Notre maîtrise du procédé garantit une récupération jusqu'à 90% (selon la charge initiale en matière en suspension) des jus issus des bourbes que vous produisez. Le débit stable et élevé de nos filtres assure un traitement journalier jusqu'à 600hl en fonction du modèle de filtre.

Le traitement simplifié pour la stabilisation protéique des vins

L'option Injection en ligne de Bentonite UF assure en une seule étape la stabilisation protéique du vin et sa clarification.

Il s'agit d'une véritable simplification de la chaîne de traitement des vins avec comme bénéfices majeurs pour le client : une réduction des coûts opérationnels, des vins plus rapidement disponibles à la mise en bouteille (et donc pour leur commercialisation), une diminution de la pénibilité pour cette étape de vinification et moins d'impact environnemental par des économies sur les consommations en eau.

Un pas vers la réduction des phénols volatils du vin

Le kit Flavy EP, associé à un osmoseur de la gamme Flavy ML agit sur les phénols volatils du vin, quel que soit le niveau initial de concentration.

Il les réduit en dessous du seuil de perception afin de rendre votre vin plus fruité et complexe, sans pour autant toucher à sa structure.

Un seul équipement pour tout filtrer !

Développée sur la machine Flavy X-Treme, une nouvelle option étend la polyvalence du filtre et lui permet de filtrer vos lies de fermentation et collage, en plus de vos vins et de vos bourbes.

Cette option ne nécessite aucun démontage des modules. Choisissez simplement les lies à filtrer sur votre écran de commandes et le tour est joué ! L'option lies, c'est l'assurance de gagner en sérénité, efficacité et qualité de produit en filtrant bourbes et lies au fur et à mesure de leur production.

La connectivité

Une innovation au cœur de nos pratiques

Bucher Vaslin développe, à travers Service Connect, tout un panel d'offres numériques pour vous permettre de souscrire à des solutions ajustées au plus près à vos besoins en termes d'assistance et de suivi à distance de vos équipements.

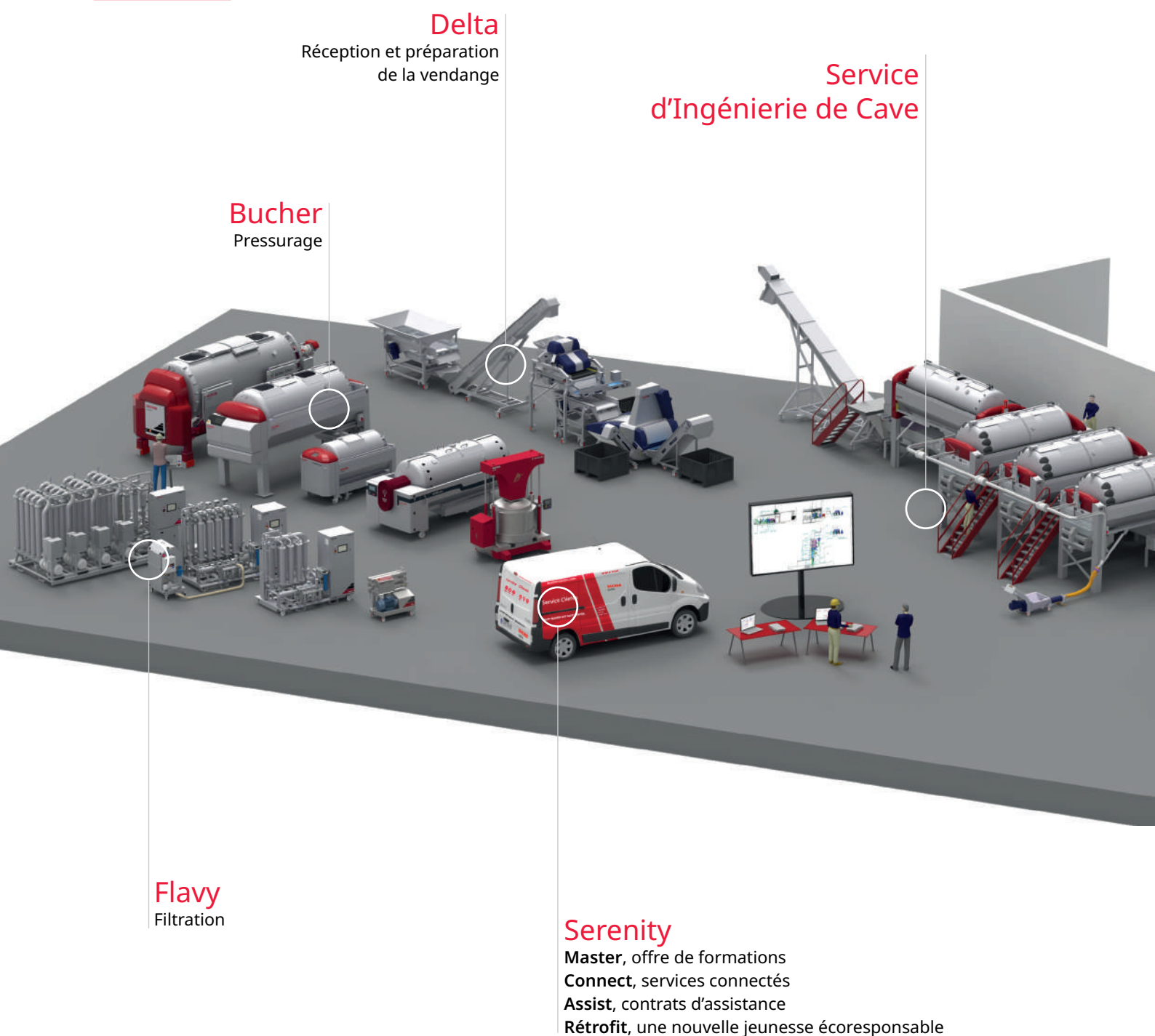
Grâce à un accès sécurisé et en temps réel, l'application Winect vous permet de suivre l'avancement de votre filtration ou de votre pressurage, d'être alerté en fin de cycle ou en cas d'anomalie, et de piloter votre filtre à distance (modifier des paramètres d'ajustement, stopper ou redémarrer un programme de filtration ou de lavage).

La connectivité, c'est aussi la possibilité d'être assisté plus rapidement grâce à la téléassistance, vous gagnerez en sérénité notamment durant la période de vendanges.

Connect Portal vous donne accès à tout un ensemble de formations en ligne (E-Learning) pour une meilleure maîtrise de la conduite de vos matériels (filtres et pressoirs) et d'avoir un rappel sur les bonnes pratiques, très utile pour les opérateurs avant le démarrage des vendanges.

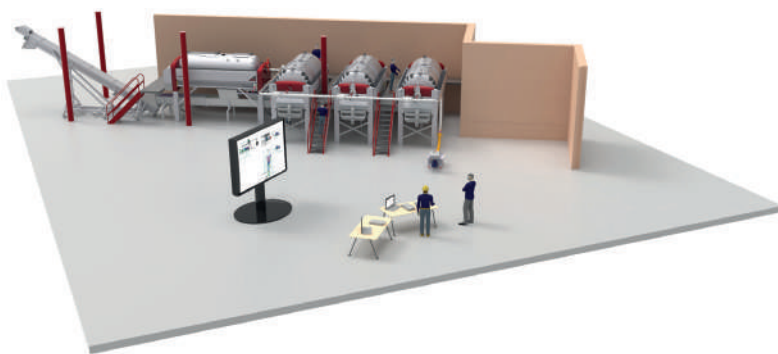
Vous y trouverez également des informations sur l'ensemble des services en ligne dont toute la documentation technique relative à votre équipement.

Une offre étendue pour répondre à vos besoins



Notre Service Ingénierie de Cave (S.I.C.)

Le service d'ingénierie de cave de Bucher Vaslin vous offre une expertise personnalisée pour vous accompagner à chaque étape de votre projet. Notre équipe d'experts est à vos côtés pour comprendre vos besoins spécifiques, vos préférences et vos contraintes. Ensuite, elle conçoit une solution sur-mesure, et s'assure de la bonne réalisation de votre projet.



Sécurité

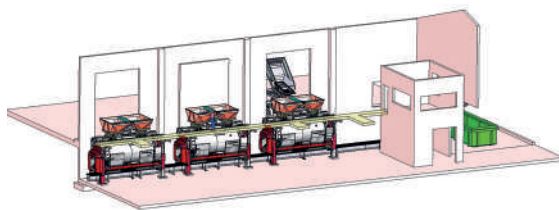
- Analyse de risques
- Assistance à la création du plan de prévention
- Interaction avec le coordinateur de sécurité

Études

- Conseil
- Faisabilité
- Définition des besoins
- Intégration des process œnologiques clients

Réalisation des plans

- Plans 2D/3D
- Plan d'implantation
- Interaction Génie Civil



Nos experts dédiés

Le chargé d'affaires

Il intervient sur l'ensemble de notre réseau en collaboration avec nos commerciaux et concessionnaires à travers le monde.

Cet expert technique est en charge de l'analyse, du chiffrage et du suivi de réalisation de projets.

A l'écoute des besoins, le chargé d'affaires adapte les produits et les services au profit des besoins des clients.

Le chef de chantier

Il coordonne sur le terrain les équipes Bucher Vaslin et les autres prestataires.

Il est le garant de la sécurité sur le lieu d'installation.

Le dessinateur

Il est en charge des plans d'avant-projet et d'implantation des installations de nos clients.

Il gère également les interactions avec les plans de génie civil.

Adaptation produits

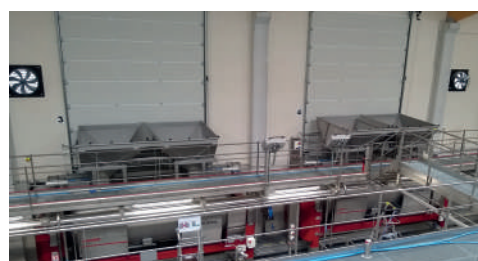
- Personnalisation
- Modification châssis et process
- Automatisme et interaction supervision

Projets complets

- Intégration globale du produit et de son environnement
- Zones de circulation
- Tuyauteries
- Charpente de supportage

Suivi de réalisation

- Gestion des coactivités entres intervenants sur chantier
- Suivi des délais
- Documentation des installations



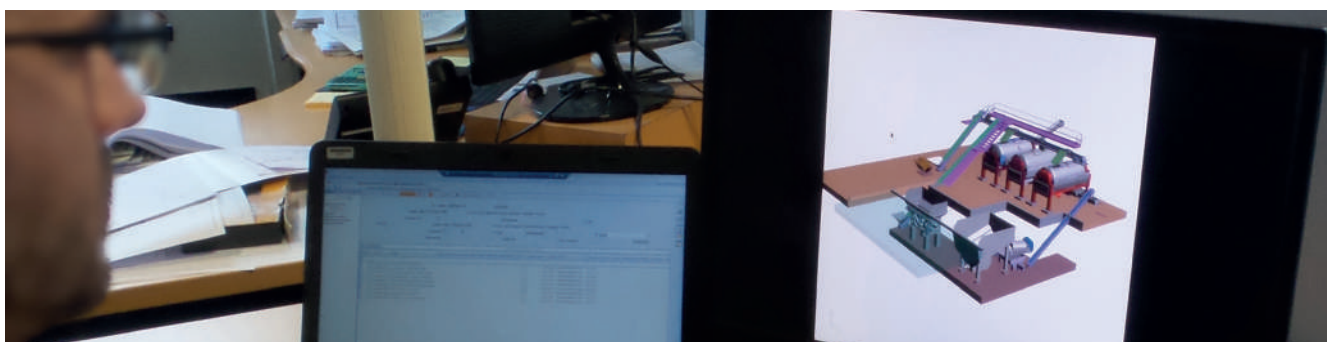
Les services proposés par le S.I.C.

Étude avant-projet et chiffrage

Description	Avantages	Public concerné
L'étude d'avant projet permet la réalisation de plans d'avant-projet et l'établissement de devis.	• Validation de la faisabilité • Connaissance des contraintes • Choix de la solution optimale • Connaissance des coûts de différentes solutions	• Client final • Réseau de distribution

Les assistances

	Description	Avantages	Public concerné
Assistance dans la définition du besoin et création du cahier des charges	En relation avec la force de vente et le client, cette assistance permet de définir le besoin dans sa globalité (établissement et comparaison de plusieurs scénarios de fonctionnement, aide à la rédaction du cahier des charges).	• Partage d'expérience et d'expertise • Formalisation du besoin • Apport de nouvelles solutions	• Client final
Assistance technique	L'assistance technique est composée de référents techniques sur les produits en lien avec le bureau d'études.	• Partage d'expérience et d'expertise • Liens avec différents services internes de Bucher Vaslin	• Concessionnaires
Accompagnement dans la élaboration du plan de prévention	Cette assistance permet au client de respecter ses obligations légales en l'accompagnant dans la rédaction des documents.	• Assistance à la rédaction du plan de prévention d'un dossier	• Client final



Les suivis

	Description	Avantages	Public concerné
Suivi de projets	Le client est suivi et accompagné dans la réalisation de son projet (suivi d'avancement, coordination avec les différents intervenants, réceptions provisoires et définitives en usines et sur site, établissement de procès verbaux de fin de chantier, création de dossier d'ouvrages exécutés).	• Maîtrise de la conformité de la solution technique par rapport à l'étude avant-projet	• Client final • Réseau de distribution
Suivi de chantiers	Ce suivi induit la présence et l'expertise, sur le terrain, pour le suivi et la coordination.	• Maîtrise des délais et de la conformité du résultat final par rapport à ce qui a été vendu	• Client final
Recherche et suivi de partenaires	En relation avec des partenaires identifiés, des solutions externes sont proposées en fonction des besoins. (Création des cahiers des charges pour les fournisseurs et sous-traitants, passage d'appel d'offres, sélection de partenaires, suivi des réalisations).	• Offre d'une solution globale plus large que le catalogue de produits et services standards de Bucher Vaslin	• Client final • Réseau de distribution

Les sur-mesures

	Description	Avantages	Public concerné
Création de produits et accessoires spécifiques	Selon les besoins client, en fonction des éléments contractuels, il est possible de faire un développement de compléments spécifiques (étude mécanique, étude électrique et électrotechnique, étude d'automatisme).	• Solution adaptée aux besoins client	• Client final • Réseau de distribution • Service R&D Bucher Vaslin
Personnalisation et adaptation de produits standards	Selon les besoins client, en fonction des éléments contractuels, il est possible de faire un suivi des adaptations spécifiques des produits (analyse de faisabilité en partenariat avec le bureau d'études concepteur du produit, création du cahier des charges de modification, conception de périphériques ou accessoires personnalisés, validation des modifications).	• Solution adaptée aux besoins client	• Client final • Réseau de distribution

Notre gamme Bucher

La gamme Bucher de Bucher Vaslin répond depuis plus de 70 ans aux besoins de pressurage. Orientée vers les besoins du marché viti-vinicole, la gamme se développe dans un seul but : assurer un pressurage performant à travers différentes offres.

- Une conception optimisée pour un pressurage qualitatif, respectant les préoccupations des clients en termes de performances, de temps, d'investissement et de pénibilité.
- Les différentes avancées dans la gestion du remplissage et du pressurage, offrent des améliorations significatives sur les performances d'extraction et sur la qualité des jus.
- Une production intégrée des pressoirs dans son usine de Chalonnes-sur-Loire (cuve, membrane, automatismes, etc.).
- Un inertage à 100% du pressoir avec Bucher Inertys, un procédé exclusif qui révèle le potentiel aromatique des vins et assure une meilleure stabilité des arômes et de la couleur.
- La connectivité, nouvelle alliée de Bucher Vaslin, permet aujourd'hui un pilotage intuitif à distance via des programmes manuels ou automatiques basés sur des centaines d'heures d'analyses.

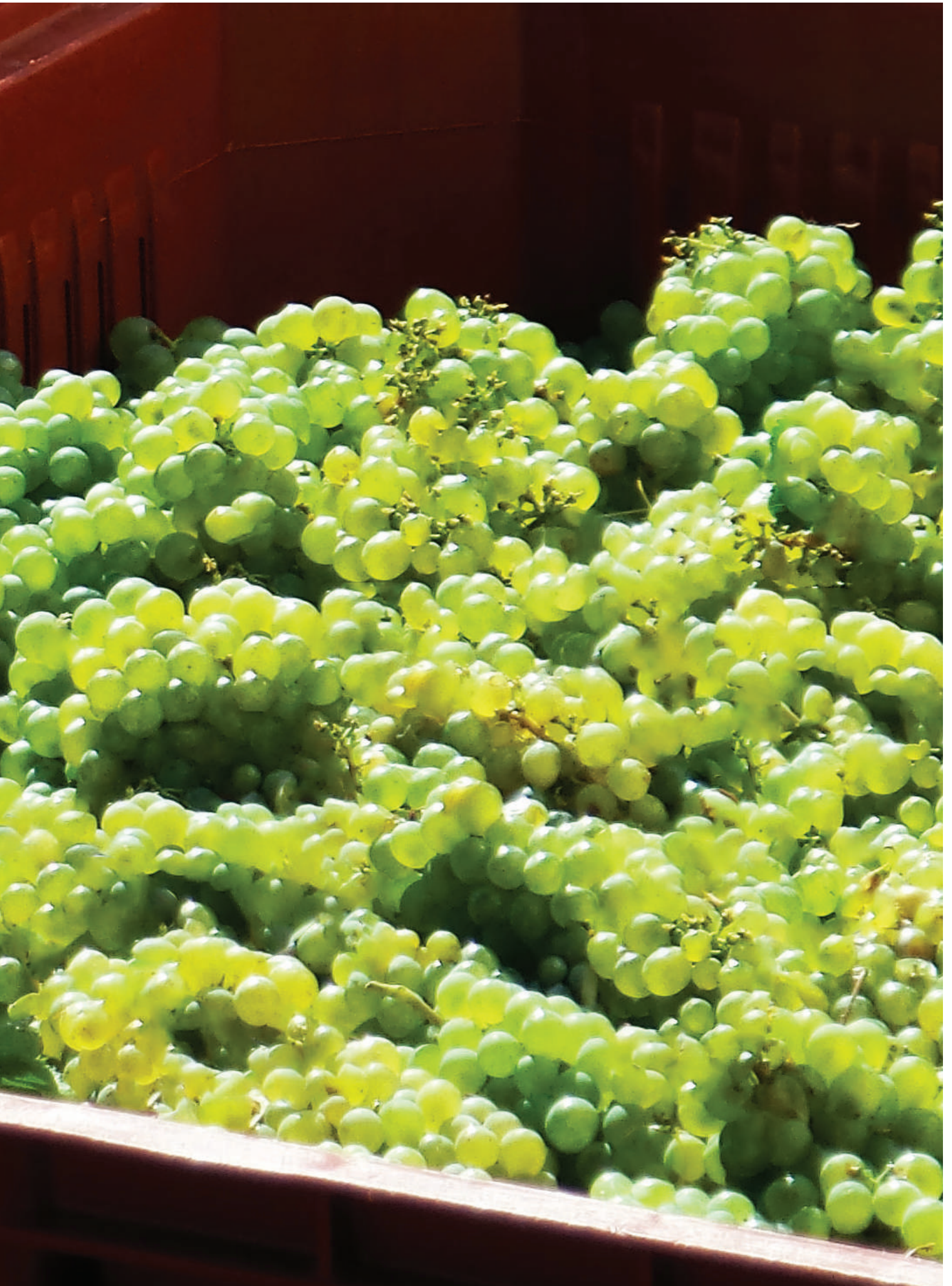
Bucher Vaslin est aujourd'hui leader sur le marché des pressoirs et assure à ses clients un gage de qualité.



Bucher XPert	20
Bucher XPlus	30
Bucher Origin	36
Bucher XPro	42
Bucher XP	46
Bucher JLB	50



Qualité et productivité
assurée



Bucher XPert



Une réponse aux installations à haut rendement

Membrane haute qualité

La membrane est entièrement confectionnée chez Bucher Vaslin selon un procédé de soudure sans couture pour une parfaite résistance mécanique. Elle est fixée à la cuve par un système particulier (brevet Bucher) sans aucune perforation pour assurer son étanchéité et sa longévité.

Goulottes de drainage exclusives

La surface de drainage est constituée de goulottes ajourées, au profil autonettoyant et non agressif (brevet Bucher) permettant une obtention de moûts avec une quantité très faible de bourbes.

Son efficacité est reconnue lors des phases d'égouttage (pendant le remplissage), d'évacuation des jus et de rebêchage (pendant le pressurage).

La fiabilité, les performances et le fonctionnement automatique du presseur assure une pleine sérénité à l'utilisateur pendant les vendanges.

Productivité élevée

Le presseur pneumatique Bucher XPert est spécialement conçu pour être intégré dans une installation à haut rendement.

Équipé des procédés de pressurage auto-adaptatif Bucher Organ et du dispositif de remplissage Bucher Extraflow, les presseurs Bucher XPert assurent une qualité de pressurage et des performances d'extractions de jus optimisés.

En option, Bucher XPert peut être enrichi par le remplissage axial, le lavage automatique, ou encore le procédé Maestro.





Des avancées technologiques – pressoirs connectés

Grâce à l'application Winect, vous pouvez consulter, à tout moment sur votre smartphone, les informations sur le pressurage en cours : programme en cours, temps restant, pression, débit, etc.

Des alertes configurables par mail/sms vous préviennent des événements de votre choix pendant la pressée : fin du pressurage, sélection de jus, arrêt du pressoir, etc.

Une sérénité accrue grâce à la téléassistance permettant un diagnostic immédiat par un technicien qualifié.

Les configurations possibles

	XPert 100	XPert 115	XPert 150	XPert 250	XPert 320	XPert 450
1 porte étanche automatique	✓	✓	✓	✓	✓	✓
2 portes étanches automatiques		✓	✓	✓	✓	✓
Remplissage axial (option)	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Goulotte de remplissage orientable (option)	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Maie fixe	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Programmation automatique	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Programmation séquentielle	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Procédé Organ	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Procédé Inertys	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Procédé Extraflow	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Drains augmentés	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Drains électropolis	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Collecteur de jus	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Vidage des marcs par porte avec hélices de vidage dans la cuve	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Furet de lavage ou lavage auto	✓	✓	✓	✓	✓	✓

Les caractéristiques techniques

	XPert 100	XPert 115	XPert 150	XPert 250	XPert 320	XPert 450	
Capacité de la maie	590	590	590	850	850	1500	L
Poids à vide	4500	5000	5200	8000	9200	11 800	kg
Puissance	12	18	18	22	23.7	37	kW
Longueur sans RA	6380	6890	6950	7790	8370	9730	mm
Largeur	3470	3470	3470	4080	4080	4630	mm
Hauteur	2660	2690	2930	3550	3650	3870	mm
Tension d'alimentation	400	400	400	400	400	400	Volts



Procédé Maestro

Avec le procédé Bucher Maestro, votre pressoir Bucher XPert peut enchaîner automatiquement les 4 phases d'un cycle complet : remplissage, pressurage, vidage, lavage. Un logiciel spécial et un équipement adapté assurent le fonctionnement de Bucher Maestro.



Procédé Inertys

Procédé exclusif d'inertage des jus de presse qui révèle le potentiel aromatique des vins (Brevet).



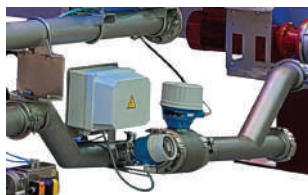
Procédé Extraflow

Ce procédé assure le captage rapide des jus de gouttes et optimise la clarification de ces jus par un usage permanent du filtre de masse (Brevet).



Volucompteur

- Ajout d'un débitmètre pour le comptage des jus
- Permet la sélection des jus par volume.



Conductivité

Ajout d'une sonde de conductivité en sortie des jus afin de séparer les jus issus de la zone de la pellicule.



Pompe de reprise de moûts

Pompe Cazaux Oenoflex bi vitesse.



Remplissage axial

- DN150 avec sécurité électrique et mécanique
- Vanne guillotine DN150 ou vanne à manchon DN150

Sonde de niveau
Extraflow

Vanne d'évent

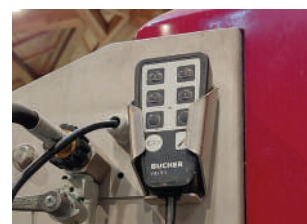
Lavage automatique
des drains





Lavage automatique des drains

- Décolmatage des drains sans intervention humaine dans la cuve
- Injections alternées d'eau et d'air à haute pression
- Temps d'injection eau/air réglables



Pilotage déporté

Télécommande filaire pour commander les portes, les rotations et le lavage furet.



Positionnement du pupitre de commande

- Avec ou sans pied (en inox ou acier peint)
- Avec ou sans ventilation
- Avec ou sans protection solaire
- Câble supplémentaire pour longueur > 10 m



Sélecteur de moût

Sélecteur de 2 ou 4 voies avec sortie eau de lavage.



Vanne de macération

Vannes automatiques : ouverture simultanée de toutes les vannes ou ouverture des vannes en 3 séquences pour privilégier un débit constant et une meilleure clarification des jus par le filtre de masse

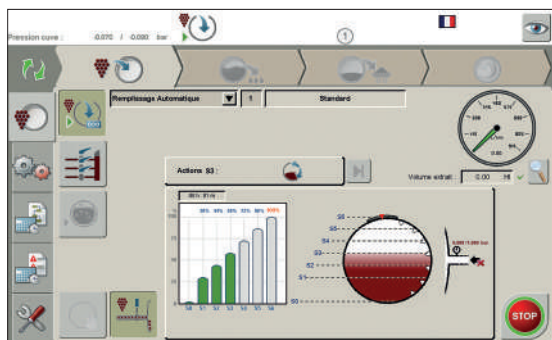


Goulotte de remplissage orientable

- Pour le remplissage par porte, la goulotte dévie le parcours de la vendange vers l'intérieur de la cuve
- Optimisation du taux de remplissage sans rotation de la cuve

Chariot motorisé

Pressoir sur rail avec une commande manuelle à côté du pressoir.



Zoom sur... Bucher Extraflow

Ce procédé assure un drainage des jus libres optimisés grâce aux innovations développées pour les phases de remplissage du pressoir. Ce procédé est protégé par deux brevets.

Les bénéfices sont multiples :

Extraction rapide

- Les débits instantanés sont jusqu'à 3 fois plus élevés qu'un pressoir standard.
- Diminution du temps de drainage des jus.
- Les jus libres sont amenés à proximité des drains et filtrés à travers le vendange avant extraction.

Réduction des temps de pressurage

Selon le programme de remplissage sélectionné, la durée du pressurage peut être réduite de plusieurs dizaines de minutes (selon le type de vendange et programme sélectionné).

Augmentation du ratio d'extraction des jus libres

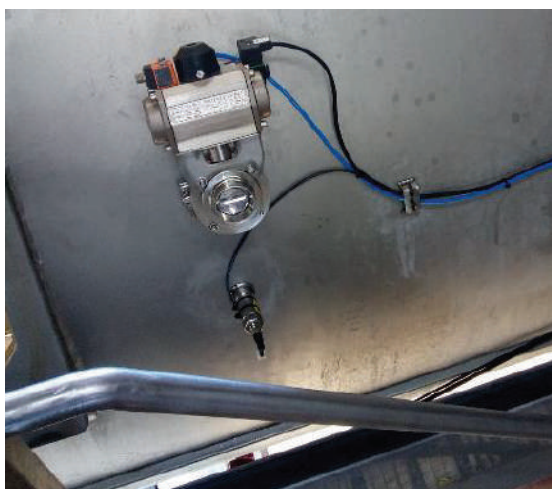
- La proportion de jus d'égouttage et en basse pression est augmentée.
- Le volume de jus de qualité est augmenté.
- Le rendement total en jus est augmenté : jusqu'à près de 10% de rendement supplémentaire.
- Ce volume de jus supplémentaire apporte un gain financier de par le volume de vin vinifié supérieur.

Augmentation de la capacité de remplissage du pressoir

Le taux de remplissage moyen est un des plus hauts du marché. Le procédé Extraflow donne la possibilité d'atteindre un taux de remplissage de 3 dans certaines conditions (nature de la vendange, programme de remplissage sélectionné).

Confort, sérénité et sécurité accrue pour l'opérateur

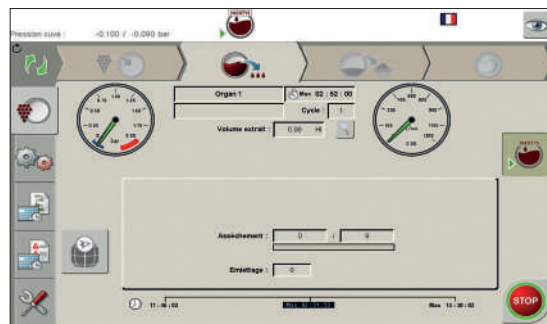
Le remplissage se passe en toute sérénité, l'opérateur est dégagé de toute opération de suivi du remplissage.



Zoom sur... Bucher Organ

Bucher Organ est un programme de pressurage auto-adaptatif. Il utilise la maie du pressoir rendue « active » pour transmettre à l'automate des informations nécessaires au pilotage du pressoir.

Ce procédé s'adapte à tout type de cépage pour vous permettre d'atteindre votre objectif d'assèchement dans un temps prédéfini par vos soins.



Fin de toute contrainte de programmation pour l'opérateur

Le principe de pilotage Bucher Organ permet de gérer le débit d'écoulement des jus, en ajustant la pression et la durée des paliers. Les enchaînements de paliers et le nombre de tours d'émiettage sont optimisés en fonction de la vendange et des conditions de production.

Optimisation de la qualité des jus

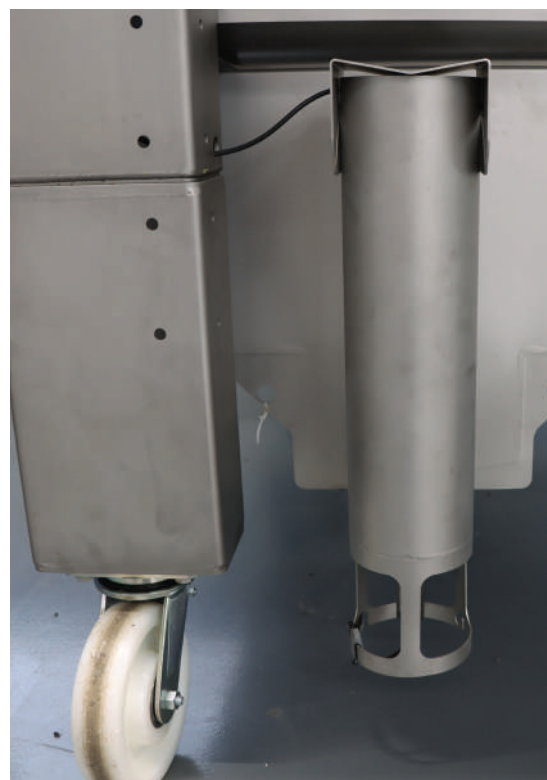
Bucher Organ adapte son pressurage à la qualité de la vendange, évitant ainsi les erreurs de programmation pouvant dégrader la qualité des jus.

Réduction du temps du cycle de pressurage pour un rendement désiré

Le système de prise de décision en temps réel est intégré dans ce procédé, avec un suivi du taux d'assèchement en continu.

Personnalisation du programme de pressurage

Bucher Organ comprend 6 programmes de pressurage pré-enregistrés. Ils correspondent à différents types de vendange. Quatre programmes complémentaires sont, quant à eux, totalement personnalisables.



Zoom sur... Bucher Maestro

Le savoir-faire de Bucher Vaslin associé aux nouvelles technologies a su donner vie à une innovation majeure : Bucher Maestro.

Procédé d'automatisation du pressoir, il permet d'enchaîner automatiquement les quatre phases d'un cycle complet : remplissage, pressurage, vidage et lavage.



Bucher Maestro facilite et maximise les performances du processus de pressurage. Une innovation récompensée et dont les bénéfices ont été reconnus par la clientèle.

+ 25% de rendement de la cave

Avec Maestro, le rendement de la cave est amélioré, jusqu'à 2 pressées journalières supplémentaires comparé à un pressoir Bucher XPert standard.

Le pressoir fonctionne en temps masqué en fin de journée. Les étapes de fin de pressurage, vidage et lavage peuvent s'effectuer la nuit. Le lendemain, le pressoir est alors prêt à remplir.

Un gain de personnel

Fonctionnement en l'absence de l'opérateur une fois le pressurage lancé. Les phases s'enchaînent à partir de la programmation (phase automate).

Une maîtrise du pressurage

Le pressoir est autonome une fois programmé et lancé, aucun risques alors de démarrer un mauvais programme de pressurage de vidage ou de lavage. L'automate affiche en continu le taux d'extraction des jus.

Une performance d'égouttage

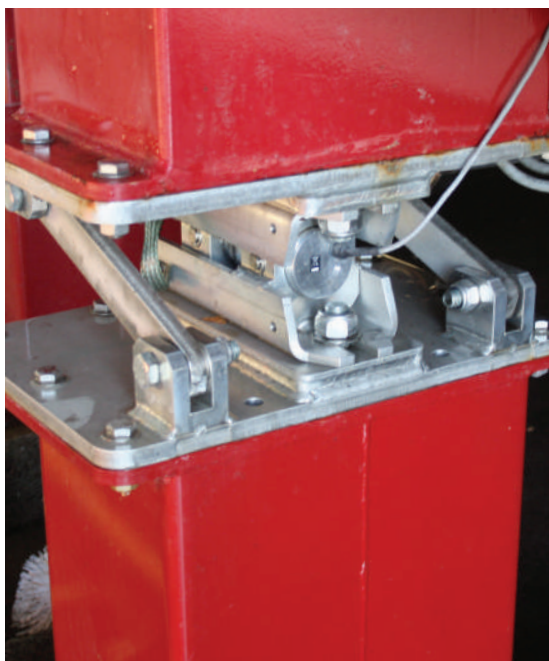
Les actions du pressoir, en phase d'égouttage, sont programmables et modifiables en fonction de 6 seuils de taux de remplissage.

La sécurité des opérateurs préservée

Les déplacements de l'opérateur dans la cave sont réduits grâce à l'autonomie du pressoir.

Plus de sérénité

L'esprit de l'opérateur est libéré, les phases de pressurage s'enchaînent automatiquement.



Zoom sur... Bucher Inertys

Bucher Inertys est un procédé exclusif et reconnu de pressurage sous gaz inerte avec recyclage du gaz, simple, efficace et économique, aux multiples avantages :

- Une solution unique, approuvée et fiable grâce au recyclage du gaz.
- La seule technique capable de fournir le gaz neutre au pressoir avec un débit instantané suffisant.
- Un inertage total garantit : 100 % des moûts pressés sont protégés.
- Des économies en gaz neutre et en énergie : des coûts d'exploitation faibles, un retour sur investissement rapide.

Avec le pressurage sans oxygène, la différence est bien visible.

Des vins plus complexes avec une meilleure stabilité des arômes et de la couleur

L'absence d'oxydation protège les antioxydants naturels du raisin qui participent à la longévité des arômes et de la couleur. La protection de ces composés est assurée si le taux d'oxygène est inférieur à 2%.

Au-delà de ce seuil, même si les moûts semblent protégés (couleur plus verte), les antioxydants sont détruits et les arômes ne seront plus protégés.

Un retour sur investissement rapide

Le gaz est recyclé dans une réserve souple ce qui permet de l'utiliser durant 10 pressées d'affilée et de diminuer la consommation en gaz.

Le procédé est entièrement automatisé ne nécessitant pas de main d'œuvre supplémentaire.

Des coûts opérationnels faibles

Une consommation de gaz réduite grâce à la récupération du gaz dans une réserve souple (réserve souple).

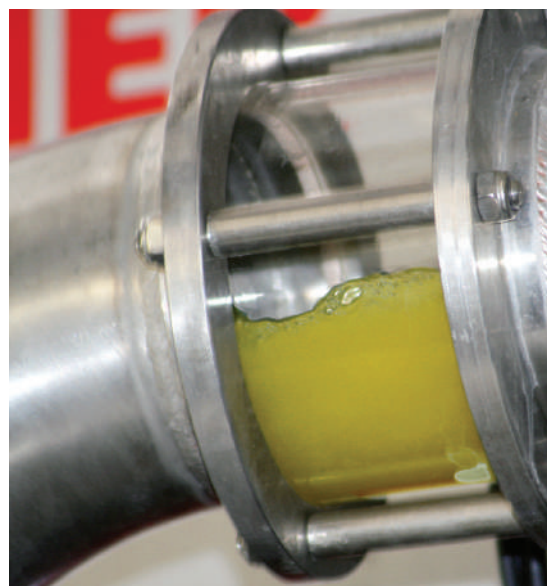
Un procédé entièrement automatisé qui ne nécessite pas de main d'œuvre supplémentaire (automate Inertys).

Une simplicité d'utilisation

Aucune contrainte de gestion de flux, la solution Bucher Vaslin s'appuie sur une réserve souple faisant office de "poumon" permettant un transfert de gaz libre entre la réserve et le pressoir.

La protection efficace contre l'oxydation

Le taux d'oxygène présent dans la cuve est inférieur à 2%. 100% des moûts sont protégés à partir du début du pressurage.



La technologie
à portée de main



Bucher XPlus



Bucher XPlus vous permet de faire la différence

Goulottes de drainages exclusives

Le drain Bucher Vaslin est reconnu pour son profil autonettoyant et non-agressif. Il offre une grande efficacité de drainage et de régénération du filtre de masse lors des rebêchages.

Le nettoyage est facilité par des drains pivotant sans outils, simple de manipulation. Ils offrent une hygiène optimisée du pressoir.

Un pilotage intuitif – confort et simplicité

Équipé d'un écran tactile couleur de 12", d'une interface conviviale et d'icônes intuitifs, il offre à l'utilisateur un confort et une sécurité dans le fonctionnement du pressoir.

Le procédé auto-adaptatif Bucher Organ ajuste le programme de pressurage en fonction de la vitesse d'écoulement des jus, de l'assèchement du marc et des consignes données par l'opérateur.

Bucher Organ, programmes de pressurage auto-adaptatif. Bucher Inertys, système de pressurage sous gaz inerte avec recyclage du gaz. Bucher Aquapulse, lavage intérieur cuve. Winect, pressoir connecté.

Membrane haute qualité

La membrane en polyuréthane des pressoirs Bucher Vaslin est garantie sans Bisphénol A (BPA), ni Phtalate. Elle est compatible avec des températures allant de -5°C à +70°C.

Des avancées technologiques – pressoirs connectés

Grâce à l'application Winect, vous pouvez consulter à tout moment sur votre smartphone les informations sur le pressurage en cours : programme en cours, temps restant, pression, débit, etc..

Des alertes configurables par mail/sms vous préviennent des événements de votre choix pendant la pressée : fin du pressurage, sélection de jus, arrêt du pressoir, etc..

Une sérénité accrue grâce à la téléassistance permet un diagnostic immédiat par un technicien qualifié.



Les configurations possibles

	XPlus 22	XPlus 30	XPlus 40	XPlus 50	XPlus 62	XPlus 80
Type de porte(s)	Grande porte ou 1 porte étanche manuelle	Grande porte ou 1 porte étanche manuelle	Grande porte ou 1 porte étanche manuelle	1 ou 2 porte(s) étanche(s) automatique(s)	1 ou 2 porte(s) étanche(s) automatique(s)	1 ou 2 porte(s) étanche(s) automatique(s)
Remplissage axial (en option)	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Maie fixe	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Programmation automatique	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Programmation séquentielle	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Procédé Organ	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Nombre de drains ajourés	4	5	6	6	6	7
Drains électropolis	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Drains pivotants à fixation rapide sans outils	✓	✓	✓	✓	✓	✓

Les caractéristiques techniques

	XPlus 22	XPlus 30	XPlus 40	XPlus 50	XPlus 62	XPlus 80	
Capacité de la maie	240	240	240	370	370	370	L
Poids à vide	1220	1450	1680	2400	2660	2870	Kg
Longueur sans RA	3530	3830	4140	5030	5350	5200	mm
Largeur	1620	1630	1760	1960	1960	2150	mm
Hauteur	2115	2175	2250	2500	2500	2555	mm
Hauteur sous longeron presseur sur roues	500	500	500	700	700	700	mm

Des procédés à votre service



Drains pivotants à fixation rapide

Ce système innovant d'ouverture et de fermeture rapide des drains ne nécessite aucun outillage, aucune vis ou autres composants à retirer.

Les drains se relèvent facilement et l'accès à la zone de lavage est total. Le rinçage est plus efficace et optimisé tant en volume d'eau utilisé qu'en temps passé.



Les membranes Bucher Vaslin

Nos membranes ont été conçues pour durer plus de 10 ans (en fonction du mode d'utilisation et de récolte).

Composées d'un tissu haute performance, leur fixation se fait sans aucune perforation.

Certifiée exempte de bisphénol-A et de phtalates, elles assurent une qualité alimentaire sans risque sanitaire.



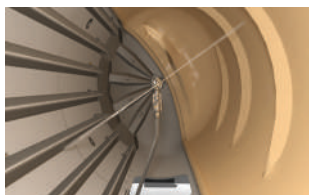
Connectivité

- Compatible "industrie 4.0"
- Accès à tout un catalogue de services numériques
- Application Winect pour suivi à distance



Procédé Bucher Inertys

- Réserve souple connectée à la maie
- Connexion Point Bas (CPB) disponible sur Bucher Xplus 50-80
- Inertage en gaz perdu disponible en option



Bucher Aquapulse

Système de rinçage de cuve du pressoir pneumatique disponible sur Bucher XPlus 50-80. Le dispositif de tête rotative haute pression réduit le temps de nettoyage de 10 min et diminue la consommation de 30% par rapport à un nettoyage manuel.



Sélecteur de moût

Uniquement sur Bucher XPlus 50-80.



Volucompteur

Uniquement sur Bucher XPlus 50-80. Il permet la sélection des jus en fonction du volume de jus écoulé.



Sulfidosage

Uniquement sur Bucher XPlus 50-80.



Trémie de remplissage

- Simple ou double en fonction des modèles
- Fixe ou mobile en fonction des modèles



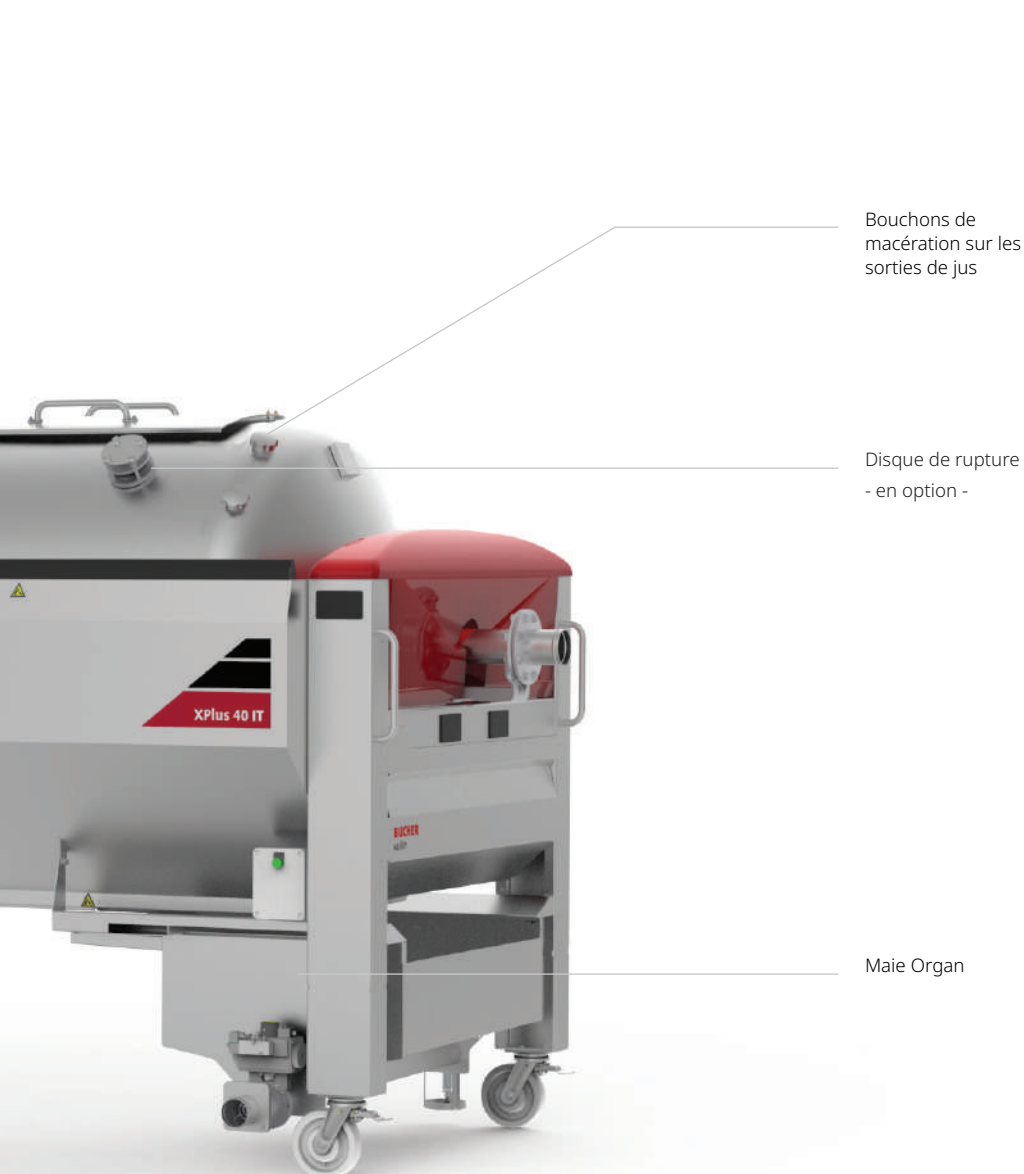
Remplissage axial

Vanne guillotine pneumatique uniquement sur Bucher XPlus 50-80.

Cuve symétrique

- Uniquement sur Bucher XPlus 50-80
- Cuve orientée à gauche ou à droite selon l'installation
- Cela permet une passerelle unique pour 2 pressoirs





Bouchons de
macération sur les
sorties de jus

Disque de rupture
- en option -

Maie Organ

Système de détection surpression du
remplissage axial

Uniquement pour Bucher XPlus 22-80.

Roulettes polyamides ou
polyuréthanes

Suppresseur de lavage

Uniquement pour Bucher XPlus
22/30/40.

Jeu de cales, réhaussees et d'entretoises



Drains tridimensionnels



Vanne à boule pour RA



Pilotage déporté

- Télécommande filaire pour commander les portes, les rotations et le lavage furet
- En option uniquement pour les Bucher XPlus 22/30/40



Chiot motorisé

Pressoir sur roues motorisés avec une commande manuelle à côté du pressoir.



Lavage auto / lavage furet

Uniquement pour Bucher XPlus 50-80.



Le meilleur
de l'essentiel



Bucher Origin



Un retour aux sources

Adaptabilité

Le presseur pneumatique Bucher Origin dispose d'une grande ouverture de portes favorisant un remplissage qualitatif du presseur et un vidage aisé des marcs. Sa maie coulissante assure une collecte des jus et un accès facile au lavage.

La programmation est conviviale via un automate tactile et couleur. De série, l'automate comprend 2 programmes séquentiels et 6 programmes automatiques pré-enregistrés.

L'opérateur est libre de choisir le programme le plus adapté et de modifier les temps de maintien durant le pressurage.

Le programme « intelligent » OFM permet d'optimiser les temps de maintien. Ce programme offre la possibilité de passer automatiquement d'un palier à un autre lorsque les débits sont bas et de réduire les temps de pressurage.

Un équipement ajusté au plus près des réalités des vignerons, apportant le meilleur de l'essentiel.

Lavage

Le lavage du presseur pneumatique Bucher Origin est facile et rapide. Une trappe arrière permet d'accéder sans effort au-dessous du presseur et d'assurer une vidange complète des eaux de lavage. Ajoutée à cela, une rampe de rinçage est présente pour l'extérieur de la cuve.

La grande ouverture de portes contribue au nettoyage aisé de l'intérieur de la cuve. Le presseur est également équipé de drains à fixation rapide pouvant être pivotés sans outils et ainsi procéder à un lavage optimal.

Sécurité opérateur

Le presseur Bucher Origin est équipé de câbles tout autour du presseur afin de stopper la machine dès que l'opérateur s'appuie sur celui-ci.

Le presseur est équipé d'une sécurité « fermeture porte » avant une mise sous pression de la cuve.

Les configurations possibles

	Origin 22	Origin 30	Origin 40	Origin 50	Origin 64	Origin 80
Cage ouverte	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Cage fermée	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Porte manuelle non étanche	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Dimensions ouverture porte (mm)	1040 x 500	1180 x 500	1294 x 500	1694 x 500	1300 x 600	1694 x 600
Maie coulissante arrière	✓	✓	✓	✓	✓	✓
12 programmes	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Programme «intelligent» OFM	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Asservissement pompe reprise des mouls	✓	✓	✓	✓	✓	✓

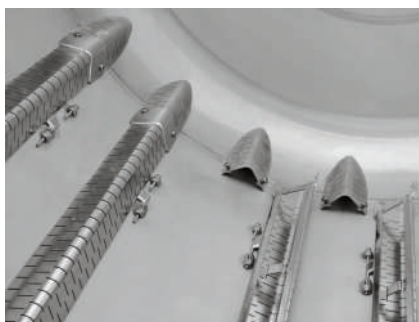
Les caractéristiques techniques

	Origin 22	Origin 30	Origin 40	Origin 50	Origin 64	Origin 80	
Compresseur	144	144	144	220	220	220	m³/h
Pompe à vide	144	144	144	220	220	220	m³/h
Volume maie	280	330	400	400	400	400	L
Longueur	3500	3800	4190	4940	4430	5170	mm
Largeur	1590	1630	1970	1970	2150	2150	mm
Hauteur	2040	2120	2120	2120	2240	2240	mm



Grande ouverture

La porte s'ouvre sur 52 % de la longueur de la cuve. Celle-ci est manuelle et non étanche.



Drains pivotants à fixation rapide

Ce système innovant d'ouverture et de fermeture rapide des drains ne nécessite aucun outillage, aucune vis ou autres composants à retirer.

Les drains se relèvent facilement et l'accès à la zone de lavage est total. Le rinçage est plus efficace et optimisé tant en volume d'eau utilisé qu'en temps passé.



Lavage facile, rapide et efficace

La rampe de rinçage intégrée au pressoir permet de nettoyer l'extérieur de la cuve en quelques tours.

Cage ouverte

Sécurité par câble

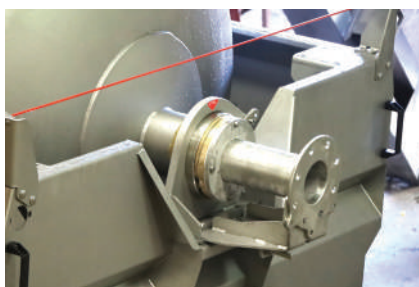
Lavage automatique
des drains

Écran couleur tactile



Asservissement pompe de reprise des moûts

Asservissement de la pompe de reprise des moûts avec dispositif de sonde de niveau rétractable lors du coulisement de la maie.



Remplissage axial

Avec vanne manuelle.



Routeur

Cela permet d'avoir accès aux données du pressoir.

Cage fermée



Drains pivotants
électropolis à fixation
rapide sans outil

Rampe de lavage

Maie coulissante

Réhausse

Jeu de réhausse en inox de 260 à 620 mm.

Entretoise

Jeu d'entretoises en inox allant de 75 à 300 mm.

Trémies de remplissage

Trémie simple et fixe.

Petit gabarit,
grandes performances



Bucher XPro



Petit gabarit, grandes performances

Ce presseur de petite capacité convient parfaitement pour des pressées de vendanges fraîches, de marcs fermentés ou pour des sélections de lots qualitatifs. Très maniable, peu encombrant, facile à utiliser, le presseur Bucher XPro s'intègre aisément dans toutes les caves.

Adaptabilité

Le presseur pneumatique Bucher XPro dispose d'une porte coulissante. Sa grande ouverture facilite le remplissage qualitatif du presseur, mais également un vidage rapide des marcs et le lavage.

Bucher XPro comprend des goulottes ajourées extractibles permettant un lavage rapide et aisé du presseur.

La fonction de macération est intégrée grâce à des obturateurs placés en sortie de goulottes.

Entretien

La cuve fermée avec goulottes ajourées au profil autonettoyant (brevet Bucher) assure l'évacuation des moûts pendant le pressurage et génère des taux de bourbes très faibles.

Le nettoyage est simple grâce à l'extraction aisée des goulottes ajourées (brevet Bucher Vaslin).



La simplicité au bout des doigts

L'automate (1) comprend 6 programmes automatiques adaptables et deux programmes séquentiels Prim'Step modifiables sur la durée des paliers et le nombre de tours de rotation en fin de cycle.

Une option de remplissage axial (2) est disponible uniquement pour les presseurs XPro 15.

La récupération des moûts se réalise facilement grâce à la maie sur roulettes (3) située sous le presseur.

Les configurations possibles

	XPro 5	XPro 8	XPro 15
	1 porte manuelle	1 porte manuelle	1 porte manuelle
Remplissage par porte			
Remplissage axial			✓
Programmation automatique	✓	✓	✓
Programmation Prim'Step	✓	✓	✓
Nombre de goulotte ajourées	3	3	3
Goulottes électropolies et extractibles	✓	✓	✓
Maie sur roulettes	✓	✓	✓
Vidage des marcs par portes	✓	✓	✓

Les caractéristiques techniques

	XPro 5	XPro 8	XPro 15	
Capacité de la maie	260	370	450	L
Poids à vide	120	520	650	kg
Puissance	1.5	2.75	4.5 ou 5.4	kW
Longueur	1900	2550	2780	mm
Largeur	100	100	1250	mm
Hauteur	1320	1320	1440	mm
Hauteur sous longeron	400	400	410	mm

L'effervescence au bout des doigts



Pour le vignoble champenois



Parce que chaque grain de raisin est précieux

Des détails qui font la différence

Les goulottes de drainages exclusives avec une surface de drainage importante, au profil autonettoyant et non agressif (brevet Bucher) permettent une obtention de moûts avec une quantité très faible de bourbes. Son efficacité est reconnue lors des phases de pressurage, d'évacuation des jus et de rebêchages (pendant le pressurage).

Les drains pivotants (brevet Bucher Vaslin) simplifient le nettoyage du pressoir et assurent une hygiène optimisée.

La membrane en polyuréthane est garantie exempte de Bisphénol A (BPA) et de Phtalate. Elle est entièrement confectionnée chez Bucher Vaslin selon un procédé de soudure sans couture pour une parfaite résistance mécanique. Fixée à la cuve par un système particulier (brevet Bucher) sans aucune perforation, cela assure son étanchéité et sa longévité. Ces pressoirs proposent 3 modes de programme de pressurage agréés par le CIVC : programme Initial, procédés Bucher Orias et Bucher Orphé.

Agrée par le CIVC, ces pressoirs pneumatiques se déclinent en cinq capacités et répondent aux exigences de nos vignerons champenois. Leurs performances, alliées à un haut niveau de service, vous garantissent un investissement de qualité.

Pressoirs pneumatiques connectés

Grâce à l'application Winect, vous pouvez consulter à tout moment sur votre smartphone les informations sur le pressurage en cours : programme en cours, temps restant, pression, débit, etc..

Des alertes configurables par mail/sms vous préviennent des événements de votre choix pendant la pressée : fin du pressurage, sélection de jus, arrêt du pressoir, etc..

Une sérénité accrue grâce à la téléassistance permettant un diagnostic immédiat par un technicien qualifié.

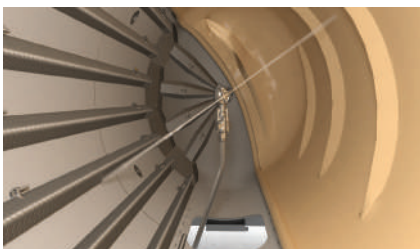
Les configurations possibles

	XPlus 2000	XPlus 4000	XPert 6000	XPert 8000	XPert 12000
Nombre de porte(s)	2	2	2	2	2
Programmation Orphé ou Orias	✓	✓	✓	✓	✓
Programmation Initial	✓	✓	✓	✓	✓
Type de maie	Fixe	Fixe	Coulissante	Coulissante	Coulissante
Écoulement des jus sur fond de cuve	✓	✓	✓	✓	✓
Nombre de drains	6	7	7	9	11
Electropolissage des goulottes	✓	✓	✓	✓	✓
Lavage par furet	✓	✓	✓	✓	✓
Lavage avec lance	✓	✓	✓	✓	✓
Lavage avec surpresseur	✓	✓	✓	✓	✓

Les caractéristiques techniques

	XPlus 2000	XPlus 4000	XPert 6000	XPert 8000	XPert 12000	
Dimensions des portes	2 portes de 500 x 423	2 portes de 630 x 520	2 portes de 800 x 595	2 portes de 800 x 595	2 portes de 800 x 595	mm
Capacité de la maie	290	290	460	460	850	L
Puissance installée sans compresseur	8	7.8	14.1	14.1	19	kW
Poids à vide	1680	2870	4150	4550	6800	
Longueur	4005	5192	6255	6313	7143	mm
Largeur	1760	2150	2200	2455	2925	mm
Hauteur	1950	2212	2590	2720	3350	mm

Des procédés à votre service



Bucher Aquapulse Uniquement sur Bucher XPlus 2000/4000

Système de rinçage de cuve du pressoir pneumatique. Le dispositif de tête rotative haute pression réduit le temps de nettoyage de 10 min et diminue la consommation de 30% par rapport à un nettoyage manuel.

Bucher Orias Procédé exclusif Bucher Vaslin

C'est un procédé expert de pilotage de pressoir, auto-décisionnel (par mesure du volume extrait et du débit des moûts) dit de 3e génération.

Il permet de garantir la meilleure qualité de pressurage quelles que soient les conditions climatiques du millésime.

Bucher Orphé Un procédé de pressurage automatique

Dit de 4e génération, Orphé est basé sur la mesure de volume de jus par serre au moyen de 3 détecteurs de niveau installés dans le belon de Cuvée.



La tradition modernisée



Bucher JLB



La tradition du futur

La garantie d'un pressurage de qualité

Le presseur vertical hydraulique Bucher JLB assure une extraction des jus sans rebêchage, ni trituration de la vendange.

Le choix de l'adaptation de la vitesse de pressurage permet un débit constant en exploitant au mieux l'auto-filtration du marc.

Les vins ou les jus sont plus limpides et moins oxydés. Les scourtins techniques sont des tissus drainant, de faibles épaisseurs, qui améliorent considérablement l'extraction des jus. Issus de matériaux hydrophobes, ils sont légers et facilitent le vidage et le lavage.

Avec une programmation intuitive, l'utilisateur a accès à 8 programmes de pressurage modifiables pouvant être adaptés aux types de vendange. Le presseur est automatique lors des phases de pressurage, de démoulage du gâteau de marcs et donne un confort d'utilisation.

Compromis entre tradition et modernité, le presseur vertical hydraulique Bucher JLB efface les contraintes des anciens presseurs verticaux.

Une sécurité utilisateur garantie

Les parties du presseur vertical hydraulique en contact avec la vendange sont toutes en inox ce qui garantit une sécurité alimentaire. L'utilisateur peut déplacer son presseur en toute sérénité grâce aux roulettes.

L'automate avec écran tactile et affichage des courbes facilite la conduite du presseur et la tranquillité de l'utilisateur. La cage de protection transparente assure la sécurité de l'utilisateur.



Une technologie à votre service

Les pressoirs verticaux Bucher JLB sont équipés de colonnes télescopiques (1) favorisant l'installation de la machine au sein de la cave.

Le fonctionnement de la machine est autonome avec un automate à écran tactile (2), comprenant des programmes modifiables (pour les JLB 12-20).

L'intégralité de la cage ajourée est entourée par une autre cage de protection transparente mobile (3).

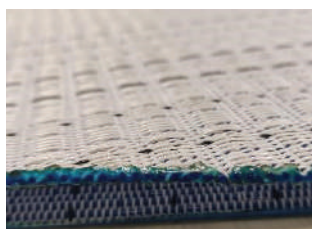
	JLB 5	JLB 12	JLB 20	
Capacité (hl)	5	12	20	hl
Capacité de remplissage en marc cuvé* (kg)	500	1200	2000	Kg
Capacité de la maie (l)	68	100	160	L
Longueur (mm)	2000	2100	2500	mm
Largeur (mm)	1000	1700	1875	mm
Hauteur déplié (mm)	2700	3180	3180	mm
Hauteur plié (mm)	1800	2180	2180	mm

*A titre d'indication (correspondant à 3 000 – 4 400 kg de vendange macérée pour le modèle 12 hl et à 5 000 – 7 300 kg pour le 20 hl)



Pupitre inversé

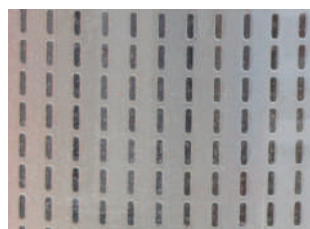
Une version avec le pupitre retourné de 180 ° permet de pouvoir installer 2 Bucher JLB côte à côte tout en centralisant la zone de commande.



Jeu de scourtins

Pour vendange fraîche ou marc fermenté, ces scourtins, de nouvelle génération, améliorent les taux d'extraction des jus.

Ce tissu technique alimentaire est facilement lavable, léger et équipé d'œillets facilitant la manipulation et le rebêchage.



Cage de presse à ajourages 3mm

Pour pressurage de vendange fraîche (grappe entière et vendange éraflée - foulée). Cette cage électropolie retient les peaux et les pépins.

Vendange liquoreux (Bucher JLB 12)

- Pressoir à 4 vérins
- Pression max. 8.8 bars





RETROFIT

PAR BUCHER VASLIN

Retrofit, offrez une seconde jeunesse à vos machines



Nos Rétrofits vous accompagnent vers une transition écologique, en luttant contre l'obsolescence des machines tout en conservant leur structure d'origine.

“

Le bénéfice pour moi, c'est que cela va être plus pratique à utiliser, plus intuitif, plus moderne et puis moins de pannes et donc moins de temps d'arrêt.

”



Vidéo descriptive

Retrofit Basic et Maxi



Le plus de ce service



Ancien automate



Nouvel automate

Une installation clef en main est réalisée par nos équipes qualifiées avec un conseil adapté.

Retrofit Basic

Le Retrofit Basic consiste au remplacement de l'automate TMA par une solution ajustée permettant d'installer un automate de dernière génération contenant un écran tactile, couleur et de dimension 12" ayant une interface d'utilisation conviviale et intuitive.

Ce service permet de connecter la machine à distance pour un suivi optimal (selon les modèles compatibles). Ainsi, il devient possible d'effectuer un suivi de processus du matériel grâce aux historisations de données. Le Retrofit Basic assure une fiabilisation de la machine et une réduction des temps d'arrêt.

Retrofit Maxi

Le Retrofit Maxi consiste au remplacement de l'automatisme ainsi que du réseau électrique et pneumatique du matériel. Ce service de modernisation rend l'équipement compatible aux options de série et permet une augmentation des performances de la machine.

L'ensemble des caractéristiques de Retrofit Basic sont associées aux suivantes :

- Comptabilité avec les dernières options de logiciel
- Process de pressurage auto-adaptatif (Bucher Organ), pompe SO2, sélecteur de moût et remplissage axial
- Augmentation des performances du matériel et de sa productivité

Produits concernés par le Retrofit Basic

- Flavy FX
- Bucher XPLUS, XPC, XPF
- Bucher XPERT ICS
- Bucher Retrofit ICS
- Bucher RPF/RPO

Produits concernés par le Retrofit Maxi

- Bucher XPERT V1, V2
- Bucher RPZI
- Bucher RPZ
- Bucher RPX
- Bucher RPA
- Bucher RPM
- Sutter
- JLB
- Vinimatic
- Delta Vistalys R2

Public concerné

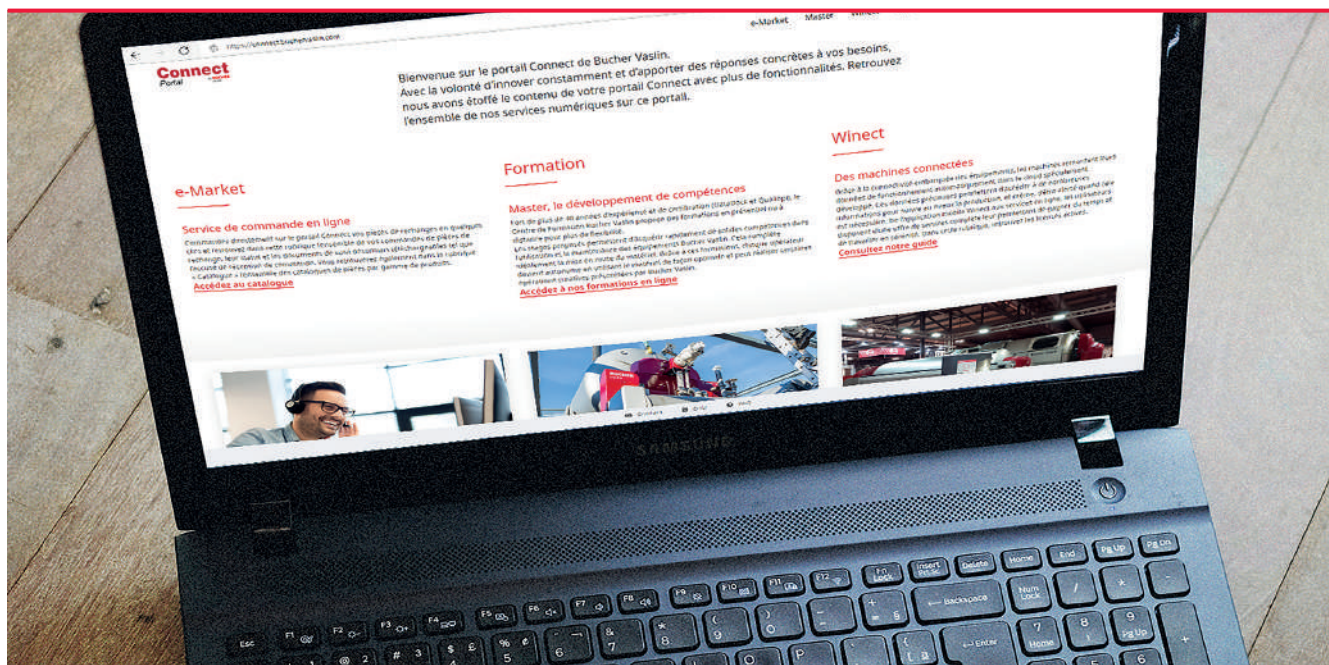
Clients utilisateurs et distributeurs



Connect,
vos services digitaux



Connect



Souscrire aux services Connect, c'est découvrir la vinification 4.0

Application Winect

L'offre Connect de Bucher Vaslin vous offre une nouvelle dimension de services. Au moyen de notre système Connect, les machines transmettent automatiquement leurs données de fonctionnement dans le cloud spécialement développé.

Les utilisateurs peuvent ainsi profiter de services numériques dernière génération leur offrant de toutes nouvelles fonctionnalités sur leur parc machines.

De l'application mobile Winect aux services en ligne, les utilisateurs disposent d'une offre de services complète leur permettant de gagner en temps et en sérénité.

La connexion aux services Connect est possible sur nos matériels équipés en série ou par l'ajout d'un kit compatible, fourni et installé par Bucher Vaslin.

Connect portal

Nous mettons à votre disposition des outils en ligne, paramétrables et innovants sur Connect Portal : connect.buchervaslin.com.

De multiples espaces y sont présents afin de vous accompagner dans vos démarches.

De la gestion du compte en ligne, à celle de votre parc de machines, ce portail vous permet également de consulter notre catalogue technique en ligne, ou encore de passer des commandes.

Échanger avec Bucher Vaslin y est également possible, avec un ciblage précis de vos besoins et de vos demandes.



Kit Upgrade Connect

Le kit Upgrade Connect permet de connecter n'importe quelle machine compatible aux services Connect et offre un an d'accès à ces services, dont l'application mobile Winect et la connexion au cloud.

L'installation du kit est à confier à son distributeur. Il comprend :

- Un modem routeur compatible 3G/4G
- Une connexion à l'automate en ethernet
- Le montage dans l'armoire sur rail DIN
- L'alimentation par l'existant en 24VCC
- Les différentes références selon pays



Connexion au cloud

Ce service permet d'activer l'équipement de communication installé dans la machine et de la connecter sur les réseaux mobiles.

Le matériel se connecte sur le réseau mobile le plus performant sur le lieu de l'installation.

Les données de la machine sont remontées sur le cloud Bucher Vaslin. Elles sont alors accessibles au client. Cette connexion est nécessaire pour souscrire à toute offre de connectivité.



Téléassistance - Licence

Le prestataire se connecte à l'écran de la machine et voit ce que l'opérateur voit.

Il peut ainsi piloter la machine, avec l'accord de l'opérateur, afin de l'assister dans la résolution de problèmes ou dans l'optimisation de son utilisation.

Les gains en temps de résolution de problèmes sont importants et permettent donc de fortes économies.

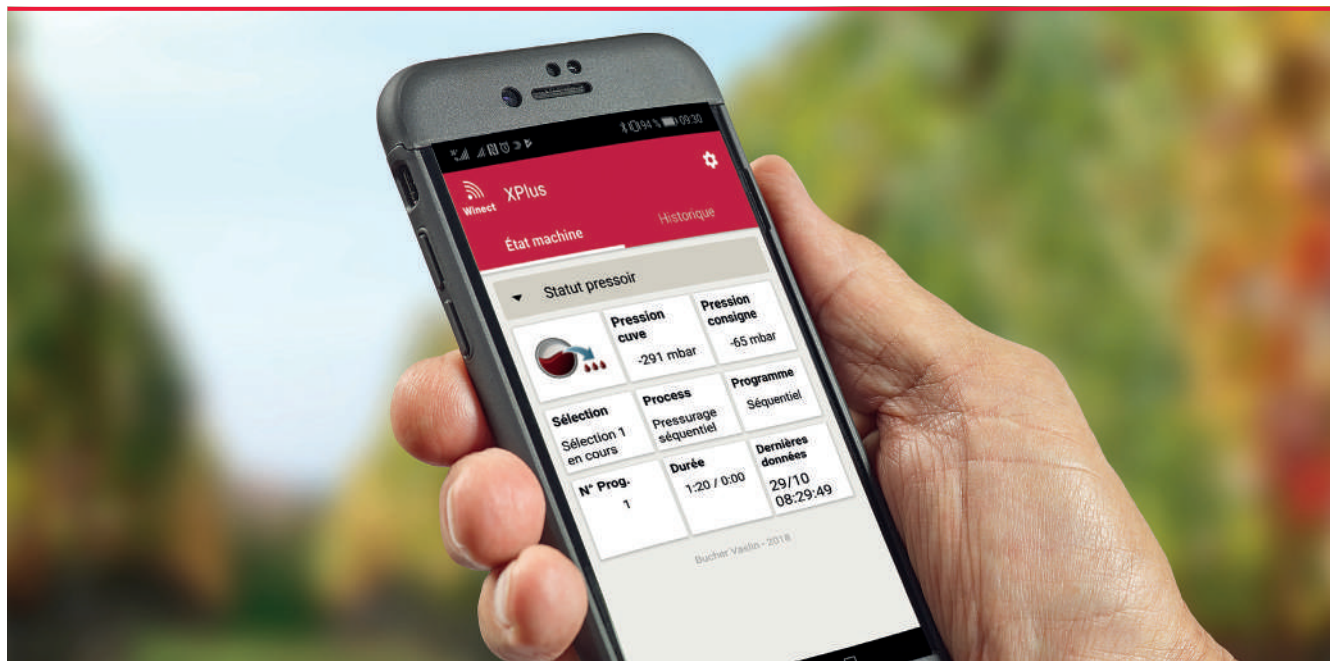


Fonctionnalité « Alertes »

Cette fonctionnalité permet la réception d'alertes provenant des machines. L'opérateur est donc libéré afin de se consacrer à d'autres tâches.

Celles-ci sont configurables en fonction des attentes et besoins de chacun.

Application Winect



L'application mobile qui vous permet de suivre à distance votre machine

Où que vous soyez, vous pourrez consulter l'état d'avancement de votre production, recevoir des alertes en temps réel, piloter votre machine à distance. L'application est disponible sous iOS et Android. Partez l'esprit tranquille, Winect vous accompagne.



Public concerné

Clients équipés d'une machine connectée qui souhaite la suivre et/ou la piloter à distance.

Descriptif

L'application Winect contient des informations complètes permettant à l'utilisateur de suivre le process et d'affiner le paramétrage de sa machine en fonction de ses besoins. La réception d'alertes est incluse.

**Avantages**

Compatible avec tous les smartphones sous iOS ou Android.

L'application permet de forts gains de temps et de déplacements puisque l'opérateur n'est plus obligé de se déplacer pour agir sur sa machine.

Caractéristiques

- Pilotage et réglages de la machine à distance
- Alertes push via mail et SMS

Prérequis

Connexion au Cloud

Produits concernés

- Flavy FGC
- Flavy X-Wine et X-Treme
- Flavy FX 2-10 ICS
- Rétrofits compatibles

buchervaslin.com

Bucher Vaslin
5 Rue Gaston Bernier
49290 Chalonnes sur Loire, France
T +33 (0)2 41 74 50 50
connect.buchervaslin.com/contact