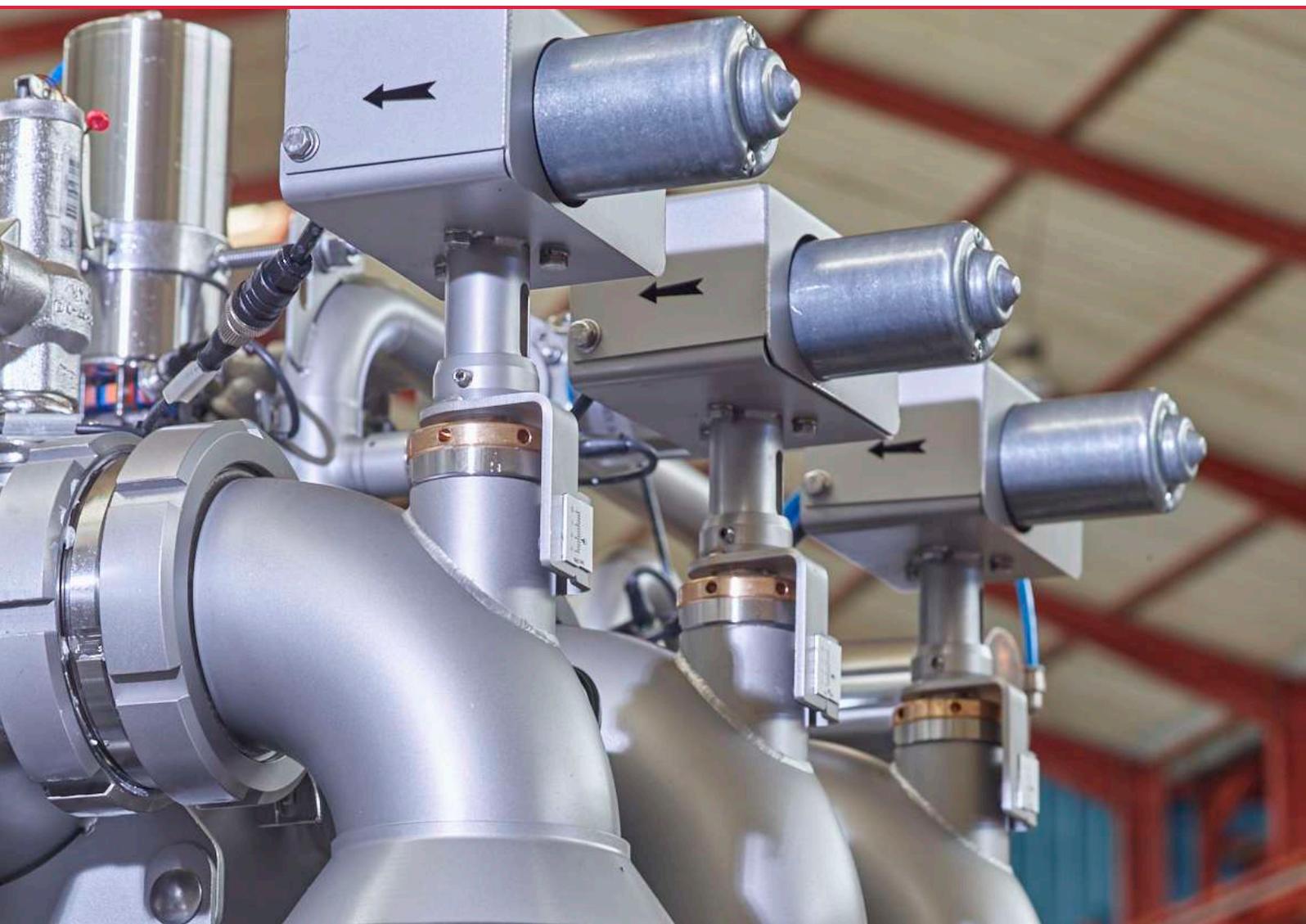


BUCHER
vaslin

Flavy

Les solutions membranaires
de Bucher Vaslin.



Le monde vinicole connaît des transformations fortes et Bucher Vaslin innove continuellement pour répondre à vos nouveaux défis. Cette démarche est notre ADN : vous accompagner sur le terrain de la performance.

Depuis plus de 30 ans, Bucher Vaslin est un acteur reconnu dans le domaine de la filtration et ne cesse de développer sa gamme de filtres tangentiels afin de proposer de nouvelles applications.

Nous répondons aujourd'hui à vos attentes et exigences pour la filtration des vins, des bourbes et des lies, avec comme mot d'ordre, le respect du produit filtré, une productivité optimale et une réduction de l'impact environnemental.

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

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 Flavy	18
La filtration avec Flavy FGC	22
La filtration avec Flavy X-Wine	28
La filtration avec Flavy X-Treme	34
Le traitement avec l'osmose	40
Retrofit	46
Connect, vos services digitaux	50



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 créé 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

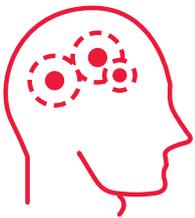
Bucher Vaslin S.r.l.
Viale Trieste 56
Romans d'Isonzo - Italia
T +39 (0)481 908931
commerciale@buchervaslin.com

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

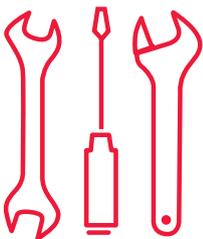


Une dynamique d'innovation

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.

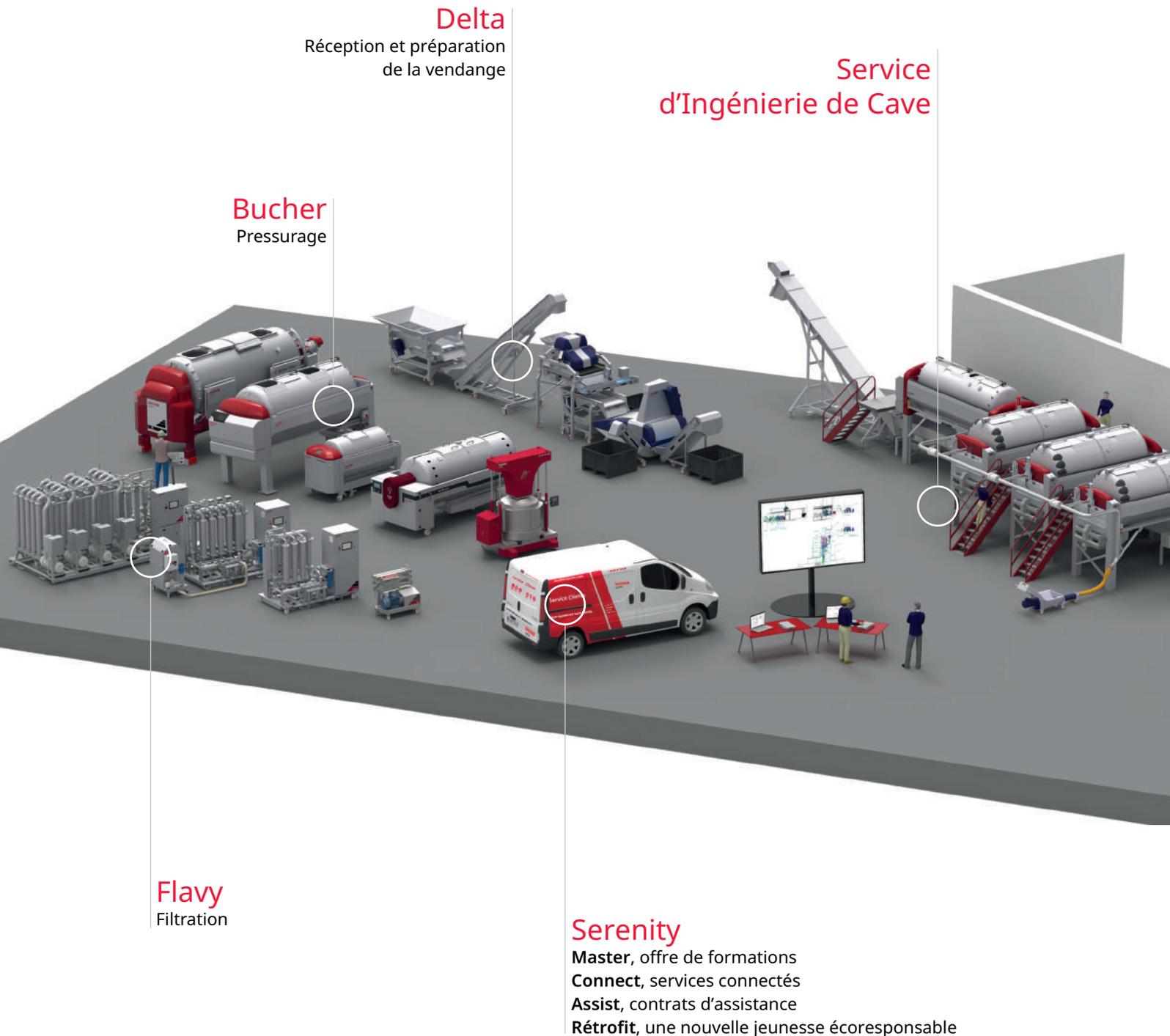
Grâce à un accès sécurisé et en temps réel, l'application Winect vous permet de suivre l'avancement de votre filtration ou de votre pressurage, d'être alerté en fin de cycle ou en cas d'anomalie, et de piloter votre filtre à distance (modifier des paramètres d'ajustement, stopper ou redémarrer un programme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



Delta

Réception et préparation
de la vendange

Service

d'Ingénierie de Cave

Bucher

Pressurage

Flavy

Filtration

Serenity

Master, offre de formations

Connect, services connectés

Assist, contrats d'assistance

Rétrofit, une nouvelle jeunesse écoresponsable

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

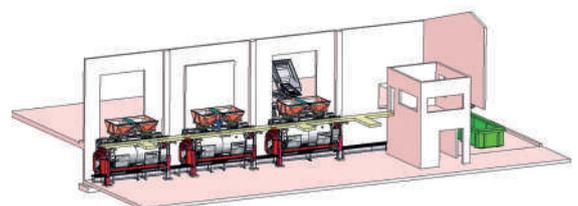
- Analyse de risques
- Assistance à la création du plan de prévention
- Interaction avec le coordinateur de sécurité

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
- Automatisation 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 entre intervenants sur chantier
- Suivi des délais
- Documentation des installations



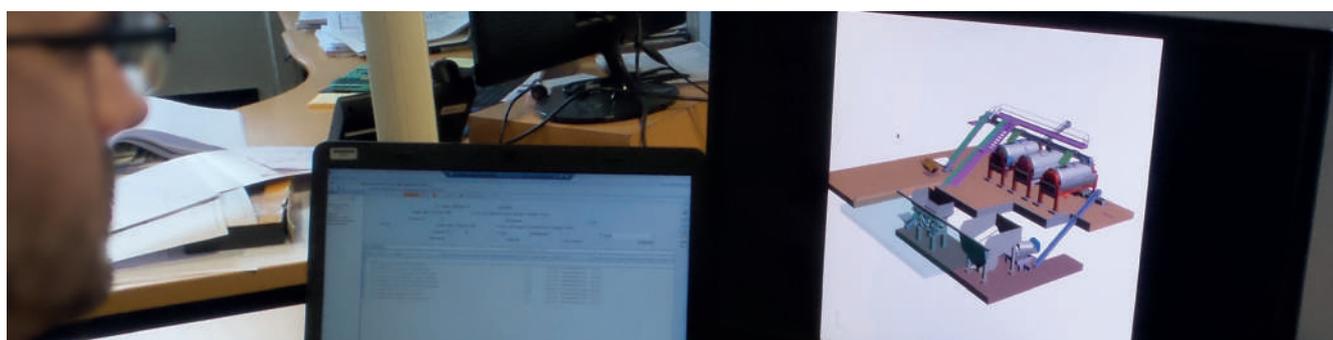
Les services proposés par le S.I.C.

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.	<ul style="list-style-type: none"> • Validation de la faisabilité • Connaissance des contraintes • Choix de la solution optimale • Connaissance des coûts de différentes solutions 	<ul style="list-style-type: none"> • 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).	<ul style="list-style-type: none"> • Partage d'expérience et d'expertise • Formalisation du besoin • Apport de nouvelles solutions 	<ul style="list-style-type: none"> • Client final
Assistance technique	L'assistance technique est composée de référents techniques sur les produits en lien avec le bureau d'études.	<ul style="list-style-type: none"> • Partage d'expérience et d'expertise • Liens avec différents services internes de Bucher Vaslin 	<ul style="list-style-type: none"> • Concessionnaires
Assistance à la rédaction du plan de prévention	Cette assistance permet au client de respecter ses obligations légales en l'accompagnant dans la rédaction des documents.	<ul style="list-style-type: none"> • Assistance à la rédaction du plan de prévention d'un dossier 	<ul style="list-style-type: none"> • 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).	<ul style="list-style-type: none"> Maîtrise de la conformité de la solution technique par rapport à l'étude avant-projet 	<ul style="list-style-type: none"> 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.	<ul style="list-style-type: none"> Maîtrise des délais et de la conformité du résultat final par rapport à ce qui a été vendu 	<ul style="list-style-type: none"> 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).	<ul style="list-style-type: none"> Offre d'une solution globale plus large que le catalogue de produits et services standards de Bucher Vaslin 	<ul style="list-style-type: none"> 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).	<ul style="list-style-type: none"> Solution adaptée aux besoins client 	<ul style="list-style-type: none"> 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).	<ul style="list-style-type: none"> Solution adaptée aux besoins client 	<ul style="list-style-type: none"> Client final Réseau de distribution

Notre gamme Flavy

Depuis plus de 30 ans, Bucher Vaslin innove en permanence pour développer sa gamme de filtres tangentiels Flavy. Bucher Vaslin propose aujourd'hui une large palette d'applications respectueuses du produit traité : filtration des vins, des bourbes et des lies.

La gamme Flavy répond aux exigences de l'ensemble des acteurs de la filière vinicole, de la cave particulière, aux prestataires de service, caves coopératives, négoce et embouteilleurs.

L'osmose inverse, véritable savoir-faire de Bucher Vaslin est l'outil idéal pour le traitement correctif de vos moûts et de vos vins.



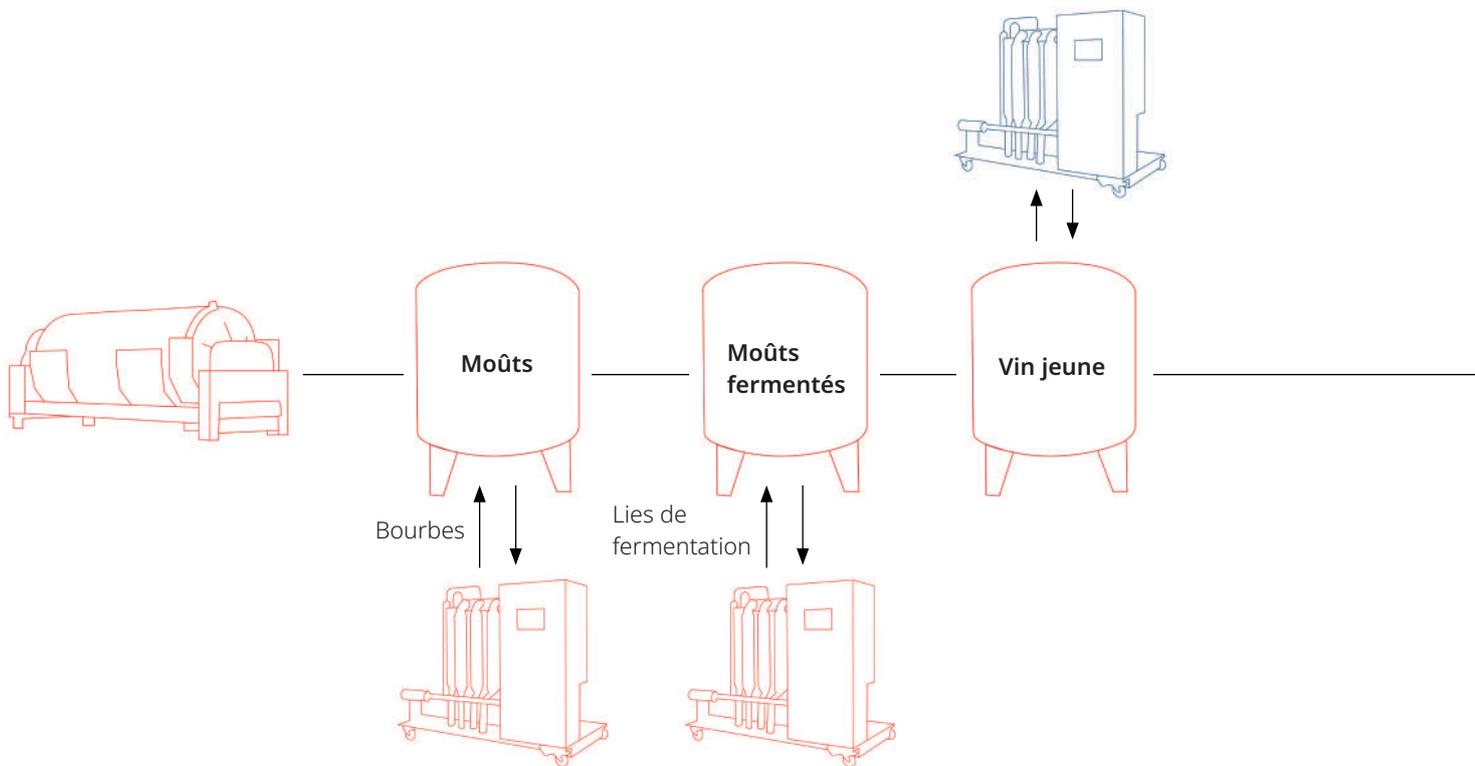
La filtration avec Flavy FGC	22
La filtration avec Flavy X-Wine	28
La filtration avec Flavy X-Treme	34
Le traitement avec l'osmose	40

La chaîne de vinification et de filtration

Pressurage

Fermentations

Filtration de clarification



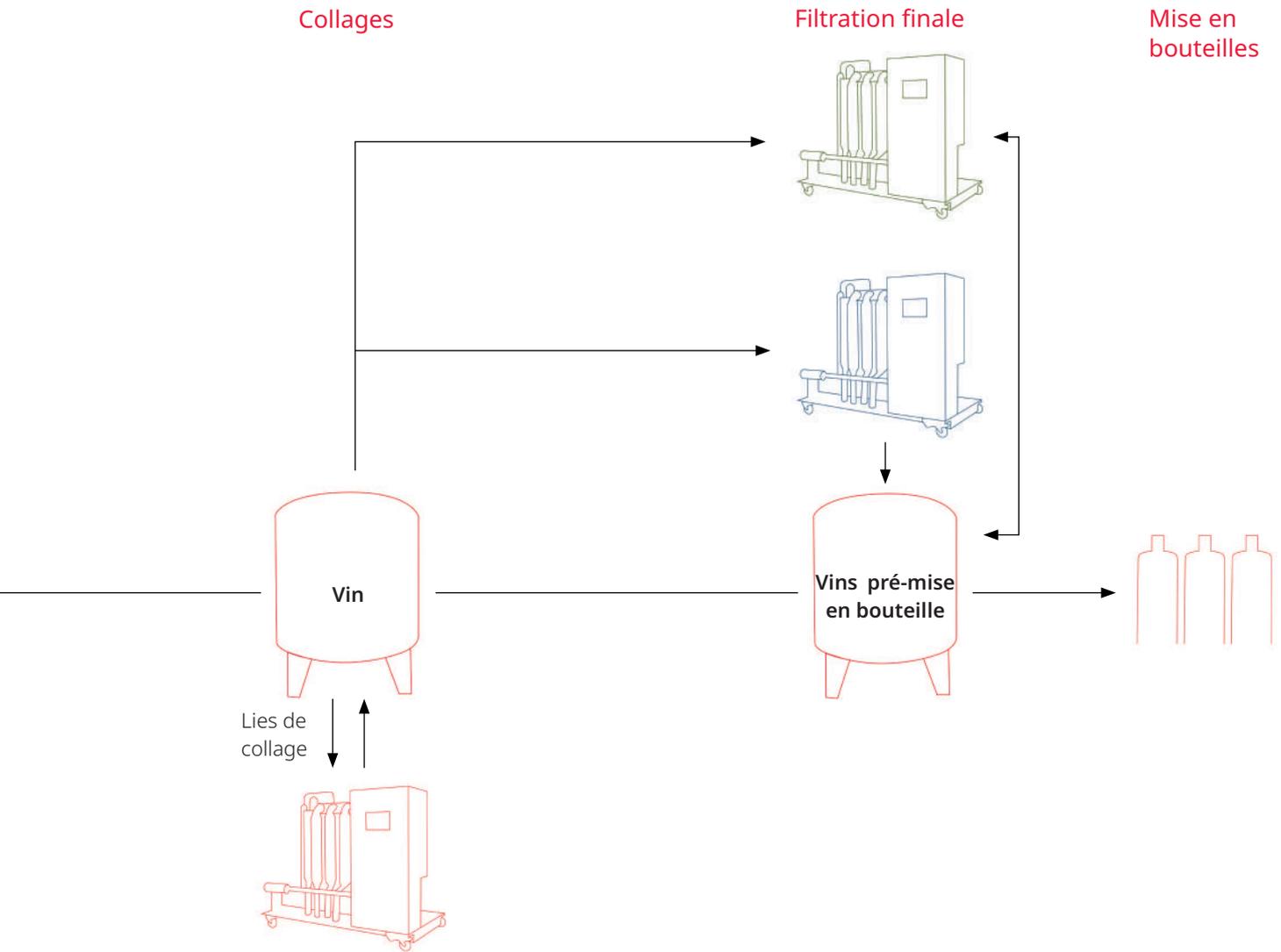
Flavy X-Treme : filtration bourbes, vins et lies (en option)



Flavy X-Wine : filtration des vins



Flavy X-FGC : filtration des vins



Quel filtre pour qui ?

Négoces et embouteilleurs	Caves coopératives	Caves particulières et domaines	Prestataires de services
FGC 1	X-Treme 4	X-Treme 2	X-Treme 3
FGC 2	X-Treme 6	X-Treme 3	X-Treme 6
FGC 3	X-Treme 8	X-Treme 4	X-Treme 10
FGC 4	X-Treme 10	X-Treme 6	X-Wine 3
	X-Wine 4	X-Wine 2	X-Wine 6
	X-Wine 6	X-Wine 3	X-Wine 10
	X-Wine 8	X-Wine 4	
	X-Wine 10	X-Wine 6	

La filtration avec Flavy FGC





Filtration des vins Flavy FGC



Un concentré de technologies répondant aux défis des structures industrielles.

Divisez votre consommation électrique

Les filtres sont équipés de la technologie Eco-Energie (procédé breveté) : adaptation automatique des process de fonctionnement selon le profil du vin à traiter.

Ce filtre est à faible empreinte carbone en raison de sa très faible consommation en électricité : divisée par 2 en moyenne et par 30 sur les vins blancs, en comparaison avec des filtres tangentiels du marché.

Réduire vos coûts opérationnels

L'ensemble des avancées technologiques et innovations présentes sur cette gamme Flavy FGC se traduit par une productivité élevée, des volumes de rejets réduits à un niveau encore jamais atteint et des consommations en électricité, eau et produits de lavage au plus bas.

Nos réponses aux enjeux énergétiques, économiques et sociétaux.

Améliorez vos conditions de travail

Le filtre Flavy FGC amène un véritable confort et une sérénité accrue pour les opérateurs du chai grâce à sa conduite simple et facile, à sa sécurisation maximale (exemple : sécurité contre une erreur de branchement sur un fond de cuve), et son très faible niveau sonore en fonctionnement.

Enfin, le filtre Flavy FGC s'inscrit dans la lignée des filtres Flavy X-Wine, reconnus pour leur préservation qualitative des vins filtrés et leur fiabilité à toute épreuve.





Des procédés qui répondent à vos besoins

Le filtre Flavy FGC est composé d'un ensemble de procédés apportant une réponse aux enjeux d'aujourd'hui.

Le skid de production (1) est une conception modulaire de 1 à 4 boucles de filtration (selon le besoin du client) et offre la possibilité d'augmenter la capacité de filtration.

Le skid de concentration (2), réduit les volumes de rejets et assure des débits élevés et stable des skids de production.

Flavy FGC est un filtre compact et silencieux, conçu pour répondre à vos exigences.

	FGC 1	FGC 2	FGC 3	FGC 4	
Plage de débit pour vin blanc et rosé*	50-80	100-160	150-240	200-320	hl/h
Plage de débit pour vin rouge*	25-50	50-100	75-150	100-200	hl/h
Plage de débit d'injection de bentonite en ligne*	25-35	50-70	75-105	100-140	hl/h
Puissance totale	30	40	50	60	kW
Longueur	2800	3600	4400	5200	mm
Largeur	2440	2440	2440	2440	mm
Hauteur	2510	2510	2510	2510	mm
Surface au sol	6.5	8.2	10.7	12.6s	m ²
Poids à vide	1600	2100	2700	3300	kg
Poids en eau	1900	2700	3500	4300	kg

(*) Débits mesurés pour vins à turbidité < 100 NTU et volume de cuve = 500 hl - Valeurs non contractuelles, selon le profil du vin et pour des tuyauteries en Diamètre 80 - Une tuyauterie avec diamètre inférieur réduira les débits de filtration.

Une technologie à votre service



Filtre connecté

- Compatible « industrie 4.0 ».
- Accès à tout un catalogue de services numériques.
- Application Winect pour suivi et pilotage à distance.



Faible consommation électrique

- Process Eco-Energie, permet de diviser la consommation électrique par deux en moyenne.
- Alimentation du filtre par gravité.

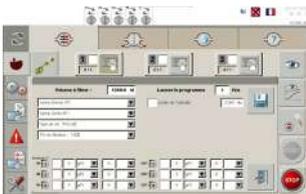


Rétrofiltration

- Rétrofiltration skid par skid, sans interruption de la filtration.
- Rétrofiltration au gaz recyclé - procédé breveté (coût de la maintenance réduit et faible consommation en gaz).

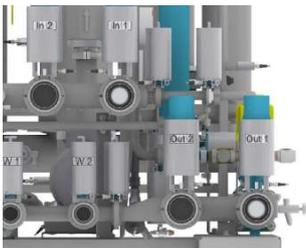
Injection de bentonite UF en ligne

- Stabilisation protéique des vins blancs et rosés.
- Simplification de la chaîne de traitement du vin.
- Moins d'opérations de nettoyage des pompes, tuyaux et de la cuverie.
- Traitement des vins sans manipulation d'adjuvants.
- Des vins plus rapidement disponibles pour la mise en bouteille.
- Plus de gestion des fonds de cuves pouvant représenter 3 à 5 % du volume traité.



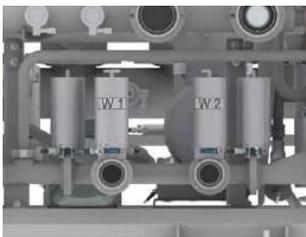
Injection de produits œnologiques

Injection de produits œnologiques jusqu'à 3 en entrée (exemples : MCR, acide métatartrique, bentonite UF) et 3 en sortie filtre (exemples : CMC, SO2, gomme arabique).



Sélecteur 2 entrées / 2 sorties

- Jeu de 2 vannes en entrée et 2 vannes en sortie.
- Permet de programmer des séquences de filtration sur des cuves différentes, en intercalant au besoin, des cycles de nettoyage : enchaînements de filtrations ou assemblages.



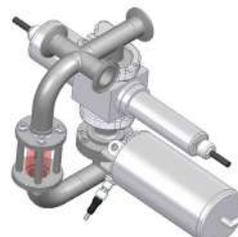
Sélection vanne de vidange eau de lavage

- Possibilité de séparer les eaux de lavage (eaux chargées) de la dernière eau de rinçage du filtre (eau claire).
- Permet de récupérer cette eau claire pour un autre usage (lavage cuverie, sol,...).
- Contribue à la réduction de la consommation d'eau de la cave.



Vin effervescent

- Filtration de cuve close à cuve close de 1 à 6 bars maximum.
- Connection du filtre au réseau isobarique de la cave pour avoir une équipression avec la cuve mère et la cuve de réception.



Turbidimètre

Contrôle automatique de la turbidité du vin filtré.



Volucompteur

Mesure et historisation des volumes de vin entrant dans le filtre.

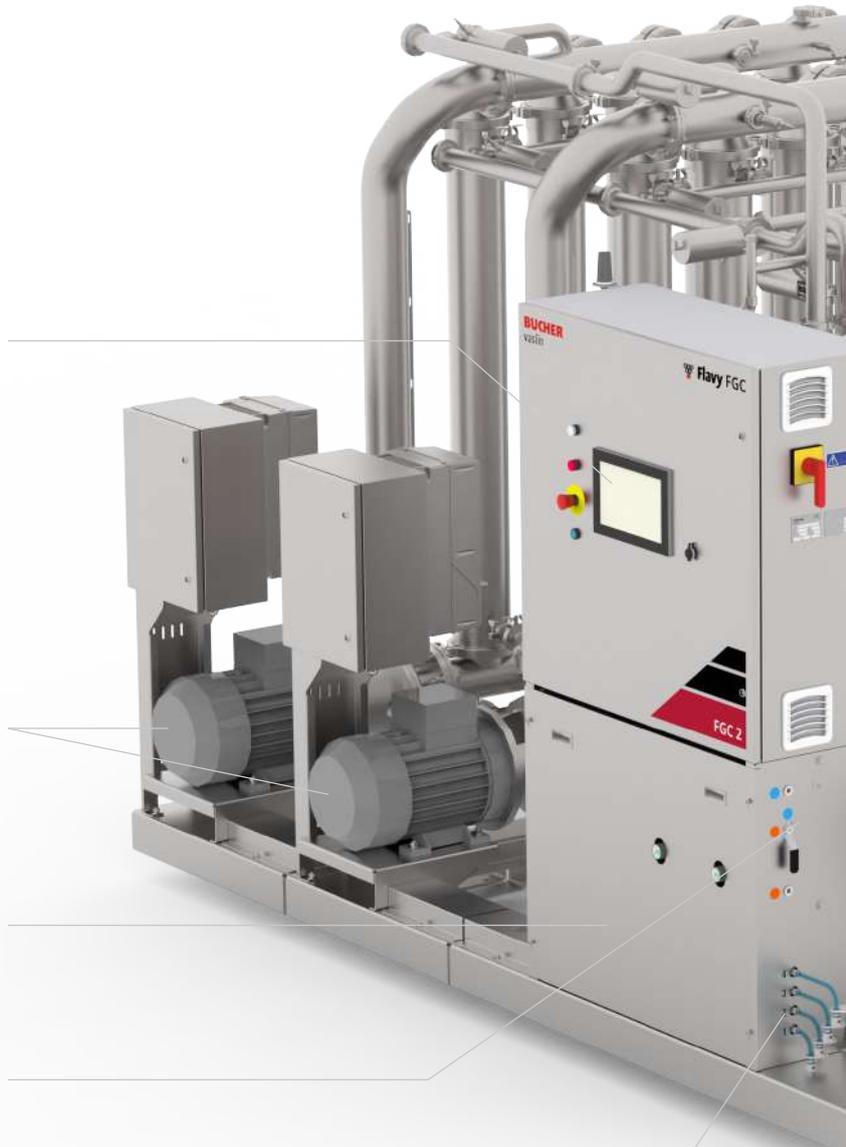
Écran tactile de commande

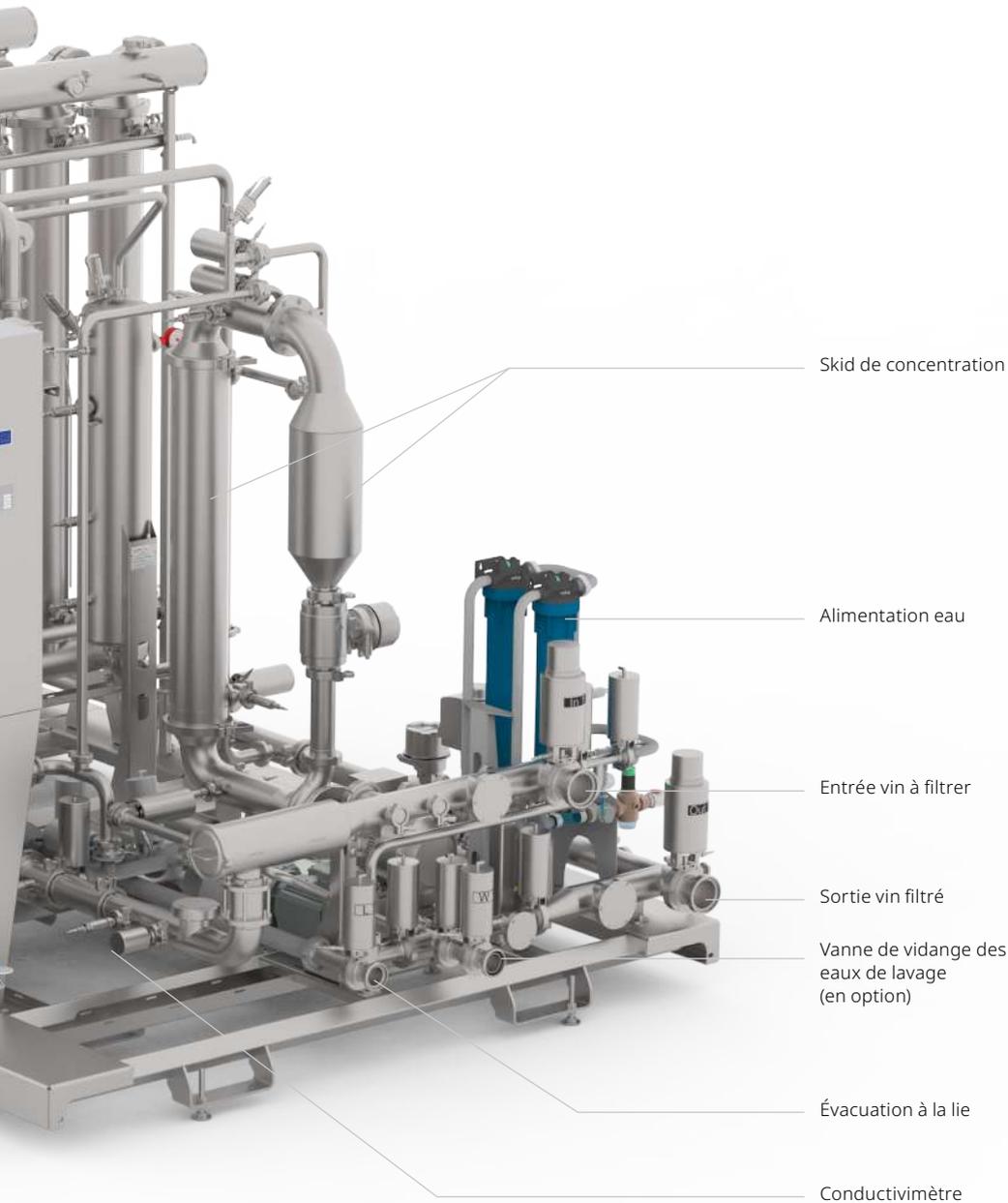
Skid de production

Armoire pneumatique

Alimentation air/azote

Alimentation produits de lavage





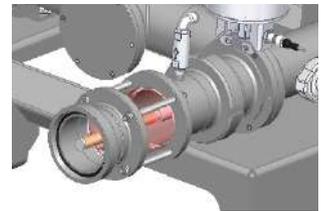
Télécommande

La télécommande permet de démarrer ou de mettre en pause le filtre à distance afin de réaliser une opération.



Purge de la ligne eau chaude

- Sécurité température de l'eau chaude entrant dans le filtre (réglage à 40°C).
- Évite de rincer ou laver avec de l'eau pas assez chaude.
- Renforce l'efficacité du rinçage ou du lavage.



Injection d'azote

- Permet la décarbonisation du vin filtré.
- Diffuseur d'azote en sortie de vin filtré.
- Réglage manuel du débit d'azote par l'opérateur.
- Disponible également pour sélecteur 2 entrées / 2 sorties.



2 piquages eau et gaz sur entrée et sortie de filtre

- Permet d'inertiser les tuyaux vin en amont et en aval du filtre pour une meilleure protection des vins contre l'oxydation (utilisation de l'azote).
- Facilite la vidange des tuyaux (pousse au gaz ou à l'eau).
- Simplifie le rinçage des tuyaux.
- Disponible également pour sélecteur 2 entrées / 2 sorties.



Robinet dégustateur stérilisable

Prise d'échantillons pour analyses microbiologiques.



Détection du colmatage de préfiltre vin

Le filtre se met en pause sur alerte « préfiltre colmaté ».

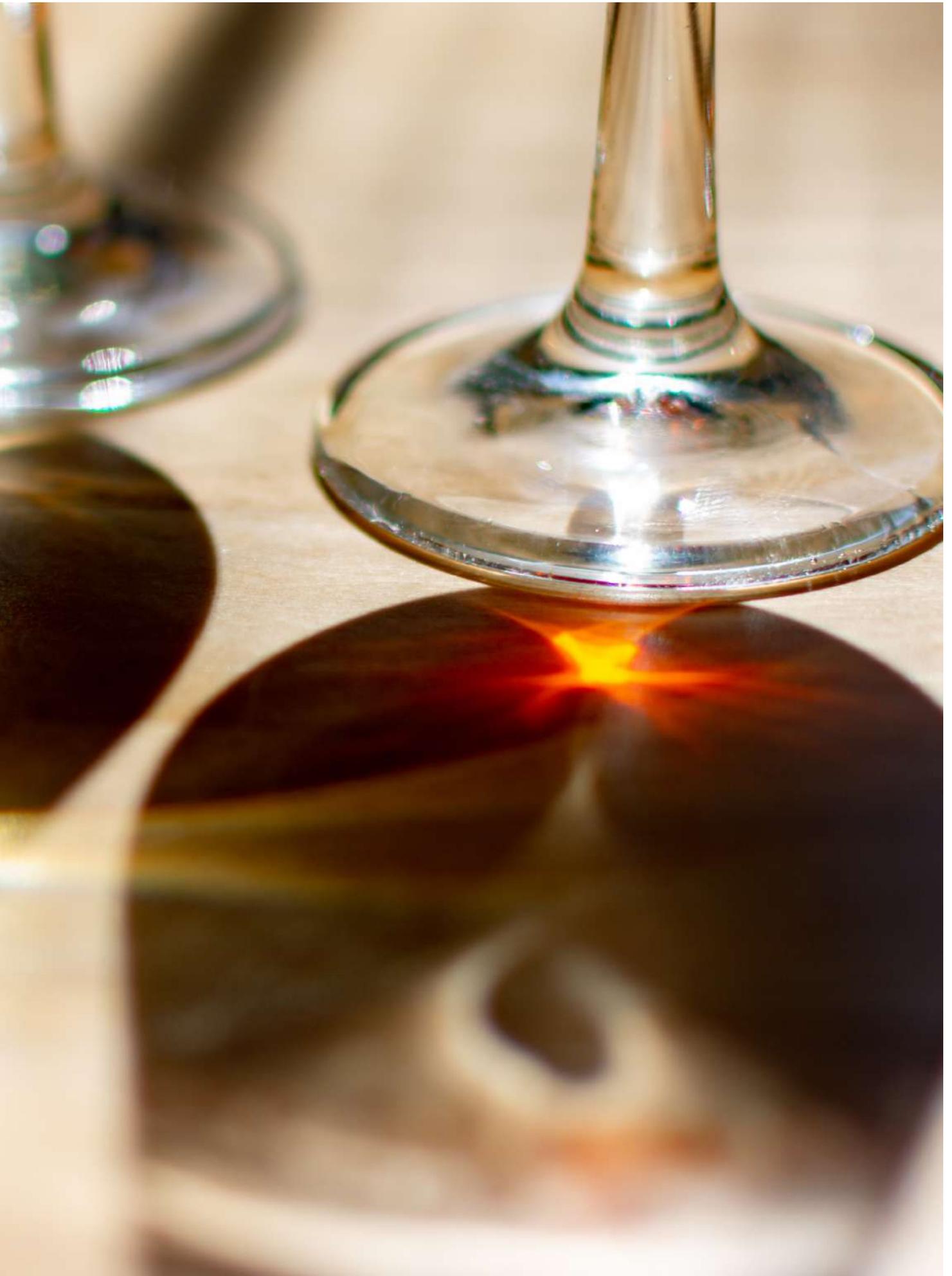


Grille préfiltre 100µ

Protection du filtre contre les cristaux de tartre lors de la filtration de vins sortie froid.



La filtration avec Flavy X-Wine



Filtration des vins et des cidres Flavy X-Wine



Les meilleures performances du marché qui font de lui l'allié des vignerons et des caves coopératives.

Un savoir-faire unique

Le filtre Flavy X-Wine est reconnu sur le marché pour donner les meilleurs débits sur les vins les plus difficiles. Ce résultat est le fruit de 30 ans d'expérience dans la filtration des vins.

La maîtrise du colmatage, associée à un process doux (à très basse pression), souple et à une membrane de filtration très performante assure des débits stables et réguliers tout au long de votre filtration.

Un large domaine d'application

Le filtre Flavy X-Wine est d'une grande polyvalence, capable de traiter des vins bruts à forte turbidité, des vins rouges issus de thermovinification, des vins sortie froid (-4°C), des vins collés, des vins effervescents et des vins prêts à la mise en bouteille.

Il est possible de réaliser des blocages de fermentation, mais aussi filtrer des vins contenant de la PVPP.

- Adapté à tout type de produits (vin brut, vin premise, cidre, etc.).
- Large choix de modes de filtration.
- Qualité des vins préservée.

Un faible impact environnemental

Le filtre Flavy X-Wine se distingue en ayant la plus faible consommation d'eau et de produits de lavage du marché.

L'option séparation des eaux de lavage contribue encore plus à la réduction de l'impact environnemental par la possibilité de réutiliser la dernière eau de rinçage du filtre pour un autre usage en cave (nettoyage cuverie, sols, etc.).

Enfin, le filtre Flavy X-Wine, est reconnu pour une préservation de la qualité des vins filtrés et la fiabilité à toute épreuve.



Une ergonomie très étudiée

Le filtre Flavy X est un concentré de technologie, équipé de composants reconnus dans le secteur industriel pour une fiabilité à toute épreuve et doté d'une sécurisation maximale pour une plus grande sérénité des opérateurs.

Il est possible d'adapter le filtre (en option) pour la filtration des cidres (1) avec le renvoi des rétrofiltrations dans une cuve annexe pour une meilleure stabilité des débits de filtration.

Le filtre est pré-équipé (2) pour le montage facile et rapide des options à tout moment.

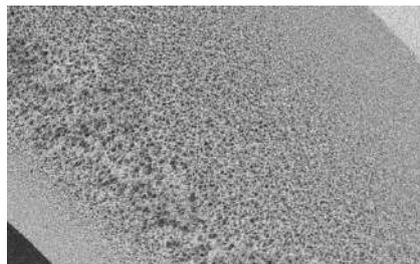
	X-Wine 2	X-Wine 3	X-Wine 4	X-Wine 6	X-Wine 8	X-Wine 10	
Débit pour vin blanc sec collé soutiré	24	36	48	72	96	120	hl/h
Débit pour vin blanc et rosé sec brut	17	25	34	50	68	85	hl/h
Débit pour vin rouge brut	10	15	20	30	40	50	hl/h
Débit pour vin rouge thermo brut	8.5	12	17	25	34	42	hl/h
Débit pour cidre	10 à 15	10 à 15	20 à 30	20 à 30	28 à 40	35 à 50	hl/h
Puissance totale	10	10	18	18	27	27	kW
Longueur	2390	2390	2940	2940	3310	3310	mm
Largeur	1740	1740	2230	2230	2380	2380	mm
Hauteur	1980	1980	2200	2200	2190	2190	mm
Surface au sol	7	7	10	10	11	11	m ²

Une technologie à votre service



Filtre connecté

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



Un process doux et souple

- Pas de colmatage en profondeur.
- Grande efficacité des rétrofiltrations.
- Membrane hydrophile exclusive Bucher Vaslin, d'une structure asymétrique et spécialement adaptée à la filtration des vins.



Faible impact environnemental

- Faible consommation en eau.
- Séparation des eaux de lavage.



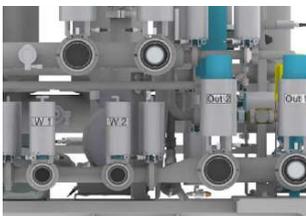
Injection de bentonite UF en ligne

- Stabilisation protéique des vins blancs et rosés.
- Simplification de la chaîne de traitement du vin.
- Moins d'opérations de nettoyage des pompes, tuyaux et de la cuverie.
- Traitement des vins sans manipulation d'adjuvants.
- Des vins plus rapidement disponibles pour la mise en bouteille.
- Plus de gestion des fonds de cuves pouvant représenter 3 à 5 % du volume traité.



Injection de produits œnologiques

Injection de produits œnologiques jusqu'à 3 en entrée (exemples : MCR, acide métatartrique, bentonite UF) et 3 en sortie filtre (exemples : CMC, SO2, gomme arabique).



Sélecteur 2 entrées / 2 sorties

- Jeu de 2 vannes en entrée et 2 vannes en sortie.
- Permet de programmer des séquences de filtration sur des cuves différentes, en intercalant au besoin, des cycles de nettoyage : enchaînements de filtrations ou assemblages.



Sélection vanne de vidange eau de lavage

- Possibilité de séparer les eaux de lavage (eaux chargées) de la dernière eau de rinçage du filtre (eau claire).
- Permet de récupérer cette eau claire pour un autre usage (lavage cuverie, sol,...).
- Contribue à la réduction de la consommation d'eau de la cave.



Vin effervescent

- Filtration de cuve close à cuve close de 1 à 6 bars maximum.
- Connection du filtre au réseau isobarique de la cave pour avoir une équipression avec la cuve mère et la cuve de réception.



Turbidimètre

Contrôle automatique de la turbidité du vin filtré.



Sonde de conductivité

- Contrôle automatique de l'absence de résidu de produits de lavage à l'issue d'une régénération.
- Outil de contrôle et de sécurité imposé lors d'un audit type IFS-BRC.

Module(s) de filtration

Préfiltre à vin

Entrée du produit à filtrer

Sortie du produit filtré

Évacuation à la lie

Bol de filtration des eaux





Écran tactile de commande

Alimentation air/azote

Armoire pneumatique

Alimentation produits de lavage

Alimentation en eau

Armoire électrique

Pieds pour Flavy X-Wine 4/6

Les Filtres Flavy X-Wine 4 et 6 peuvent être sur roues ou sur pieds fixes.



Télécommande

La télécommande permet de démarrer ou de mettre en pause le filtre à distance afin de réaliser une opération.

Soupape tarée

Permet d'ajuster une contre pression pour assurer la bonne qualité des rétrofiltrations. À utiliser par exemple lorsque la cuve de réception se situe au niveau inférieur du filtre.

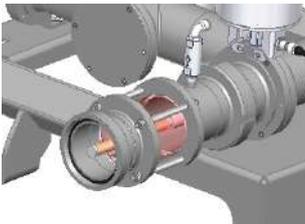
Filtration eau de lavage

Dans le cas d'une eau avec un Fouling Index > 3, nous préconisons l'installation de 3 étages de filtration de l'eau (5 μ - 1 μ - 0,5 μ) pour une efficacité maximale des opérations de rinçage et de lavage.



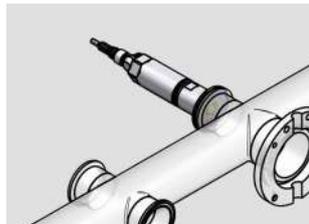
Robinet dégustateur stérilisable

Prise d'échantillons pour analyses microbiologiques.



Injection d'azote

- Permet la décarbonisation du vin filtré.
- Diffuseur d'azote en sortie de vin filtré.
- Réglage manuel du débit d'azote par l'opérateur.
- Disponible également pour sélecteur 2 entrées / 2 sorties.



Contrôle préfiltre vin

Le filtre se met en pause sur alerte « préfiltre colmaté ».



Grille préfiltre 100 μ m

Protection du filtre contre les cristaux de tartre lors de la filtration de vins sortie froid.



Purge de la ligne eau chaude

- Sécurité température de l'eau chaude entrant dans le filtre (réglage à 40°C).
- Évite de rincer ou laver avec de l'eau pas assez chaude.
- Renforce l'efficacité du rinçage ou du lavage.



La filtration avec
Flavy X-Treme



Filtration des vins, bourbes et lies avec Flavy X-Treme



La référence pour la filtration des bourbes. Il condense près de 20 années d'expérience à travers les vignobles du monde entier.

Un savoir-faire unique

Le filtre Flavy X-Treme est reconnu sur le marché pour donner les meilleures performances (débit, taux de récupération en jus) quel que soit le type de bourbes.

Le contrôle du colmatage et la gestion de la concentration dans la boucle de filtration, associés à un process doux, souple et à une membrane de filtration très performante assure des débits stables tout au long de la filtration.

Vous pourrez réaliser des filtrations de près de 20 heures sans arrêt de la machine, sans rinçage intermédiaire, sans modifications régulières des paramètres de process. Tout est géré et maîtrisé par le filtre.

Le filtre Flavy X-Treme est couplé au préfiltre DB, assurant une préfiltration des bourbes pour éliminer les parties les plus grossières (débris de peaux, rafles, pépins, ou tout autres éléments particuliers...).

- Gain de temps
- Diminution d'eau consommée
- Diminution des rejets

Un large domaine d'applications

Ce filtre polyvalent, est capable de traiter aussi bien des bourbes de sédimentation, que des bourbes de flottation et des bourbes de stabulation.

Il accepte sans contrainte de traiter des bourbes issues de jus contenant des produits œnologiques comme de la bentonite, du charbon actif, de la PVPP, de la gélatine, de la protéine de pois...

Il est également conçu pour filtrer tous types de vins et est la solution pour le traitement de vos lies de fermentation et de collage.

Faible impact environnemental

Le filtre Flavy X-Treme se distingue en ayant les plus faibles consommations d'eau et de produits de lavage du marché.

L'option séparation des eaux de lavage contribue encore plus à la réduction de l'impact environnemental par la possibilité de réutiliser la dernière eau de rinçage du filtre pour un autre usage en cave.

Enfin, il est reconnu pour sa simplicité d'utilisation et sa fiabilité à toute épreuve.



L'option 3 en 1 pour filtrer les lies avec Flavy X-Treme

Pour augmenter la polyvalence du filtre et en faire le produit indispensable dans votre chai, Bucher Vaslin vous propose l'option 3 en 1. Vous pouvez effectuer la filtration de tous vos produits (bourbes, lies et vins) avec une seule et même machine.

Grâce à cette option, vous filtrez vos lies de fermentation et de collage au fur et à mesure de leur production. La qualité est ainsi préservée. Le produit filtré pourra ensuite être réincorporé dans le vin.

	Flavy X-Treme 2	Flavy X-Treme 3	Flavy X-Treme 4	Flavy X-Treme 6	Flavy X-Treme 8	Flavy X-Treme 10	
Débits moyen Bourbes*	5	7.5	10	15	20	25	hl/h
Volume maximum de bourbes à traiter/jour (20h)	115	175	230	350	460	580	hl
Débits moyen pour Lies de fermentation**	5	7.5	10	15	20	25	hl/h
Débits moyen pour Lies de collage**	3.6	5.4	7.2	10.8	14.4	18	hl/h
Vin blanc sec collé soutiré***	12	18	24	36	48	60	hl/h
Vin blanc et rosé sec brut***	8	12	16	24	32	40	hl/h
Vin rouge sec***	5	7	10	15	20	25	hl/h
Largeur (mm)	1214	1214	1705	1705	1805	1805	mm
Longueur (mm)	1954	1954	2528	2528	2889	2889	mm
Hauteur (mm)	2020	2020	2304	2304	2299	2299	mm

(*) Données pour bourbes à 15% de MES (4000 tours/min pendant 30 minutes) et taux de récupération de jus = 85%.

(**) Données pour lies à MES inférieures à 20% (4000 tours/min pendant 30 minutes).

(***) Débits indicatifs non contractuel sur la filtration des vins.

Une technologie à votre service



Filtre connecté

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



Des performances inégalées

- Débits les plus élevés.
- Les meilleurs taux de récupération en jus (bourbes) ou vin (lies).
- Les plus faibles consommations en eau et en produits de lavage.
- Filtre simple et facile à utiliser.

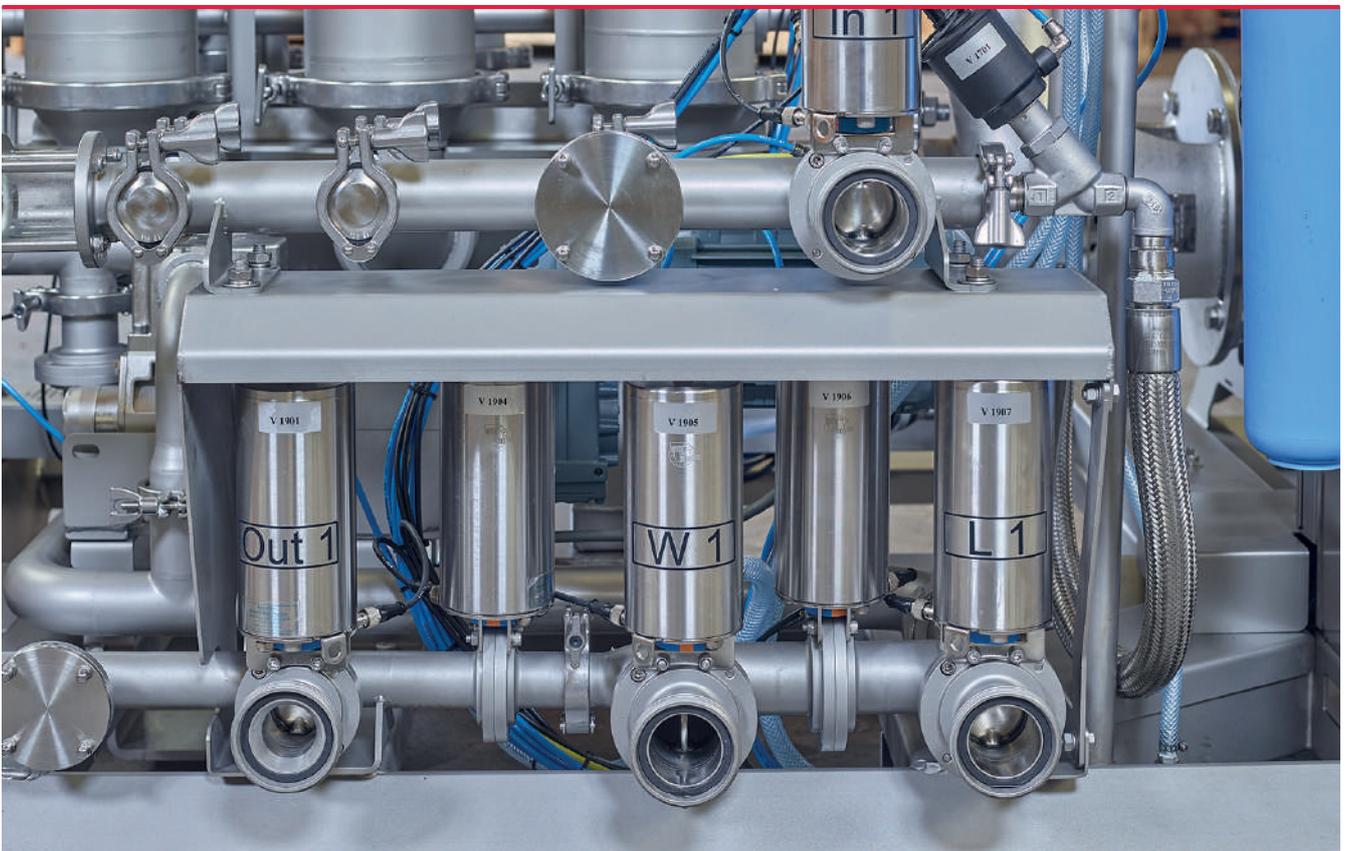


Filtration des lies

La filtration de toutes vos lies de fermentation et de collage au fur et à mesure de leur production, vous assure des gains qualitatifs.

Le process spécialement développé assure des taux de récupérations en vin très élevés pour une rentabilité optimisée.

Zoom sur des équipements et solutions

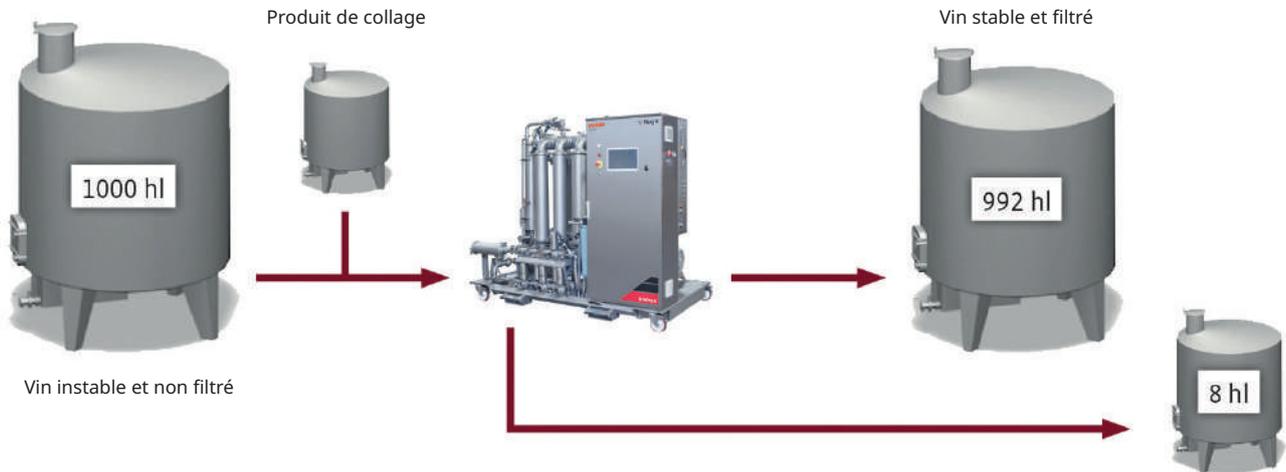


Bucher Vaslin met à disposition des équipements et solutions pour compléter vos filtres.

- Gain de temps
- Simplification du travail
- Facilité d'utilisation

Injection en ligne de la bentonite UF pour la stabilisation protéique des vins blanc et rosé

Ce type de collage simplifie la chaîne de traitement du vin en réduisant les opérations de nettoyage des pompes, tuyaux et de la cuverie. Les vins sont traités sans manipulation d'adjuvant, et sont disponibles plus rapidement pour la mise en bouteille.



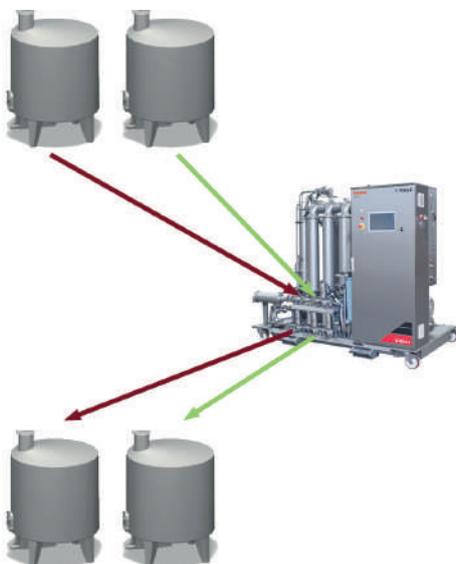
Bucher Vaslin offre également la possibilité, en option, d'injecter jusqu'à 3 produits œnologiques en entrée filtre et 3 en sortie filtre, pour encore plus simplifier le travail au chai, améliorer les conditions de travail, raccourcir les temps de préparation des vins.

Sélecteur 2 entrées / 2 sorties

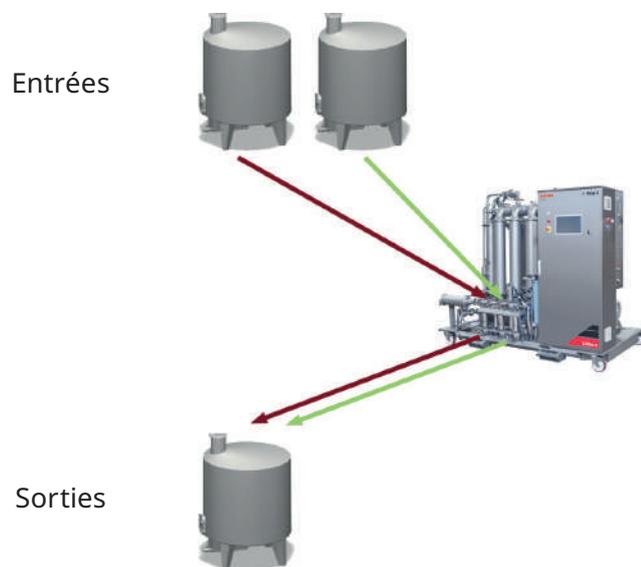
Cette option, ajoutée à votre filtre Flavy X-Wine, permet l'enchaînement automatique des séquences de filtration sans la présence d'un opérateur, ainsi que l'assemblage direct pendant la filtration.

Elle apporte un gain de temps et une simplification du travail au sein des chais.

Enchaînement



Assemblage





Le traitement avec l'osmose

L'osmose inverse Flavy ML et Flavy EP



Un concentré de technologies répondant aux défis des structures industrielles.

Une machine évolutive, simple et sécurisée

L'osmoseur Flavy ML propose des modèles de 2 à 12 modules. Il est facilement évolutif, sans changement, par seulement un ajout de modules.

L'automate est très complet avec les informations essentielles (volume extrait) et l'appareil dispose des organes de sécurité le rendant parfaitement autonome (pression, température, débit).

L'osmoseur ML est équipé de la membrane la moins colmatante du marché, elle accepte des produits à traiter en entrée jusqu'à 400 NTU contre seulement 5 à 20 NTU pour les autres membranes.

Un large domaine d'applications

L'osmoseur Flavy ML offre de multiples applications. Elles pourront être réalisées selon la législation locale en vigueur. La gamme propose deux types de membranes « X » ou « O » avec des sélectivités différentes, selon votre besoin.

- Concentration du moût de raisin
- Réduction du sucre du moût
- Concentration du vin
- Réduction de l'acidité volatile
- Réduction des éthyls phénols du vin
- Désalcoolisation partielle du vin



La simplicité au bout des doigts

L'automate (1) de l'osmoseur Flavy ML permet l'affichage et le pilotage :

- de la pression de travail
- de la température du liquide traité (avec sécurité),
- du débit d'eau à extraire (avec sécurité),
- du volume d'eau extrait (avec programmation).

Flavy ML est une machine évolutive permettant d'augmenter la capacité de traitement par le simple rajout de membranes (2).

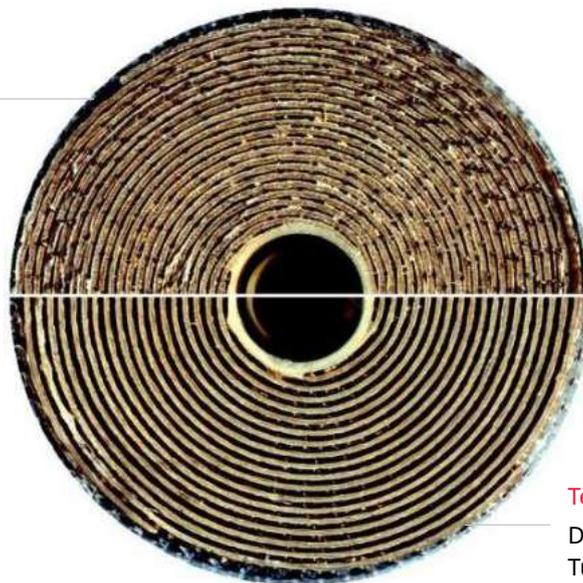
	Flavy ML2	Flavy ML4	Flavy ML6	Flavy MLX8	Flavy ML10	Flavy ML12	
Débits moyen*	200	400	600	800	1000	1200	l/h
Largeur	630	630	630	630	800	800	mm
Longueur	1244	1244	1244	1244	1244	1244	mm
Hauteur		1216	1295	1455	1626	1786	mm

* Débits indicatifs et non contractuels sur moûts à 10-11° d'alcool potentiel, 15°C de température et à 70 bars de pression.

La membrane en détail

Autres technologies

Simple espaceur : 0,75 mm
Turbidité nécessaire du jus :
de 5 à 20 NTU



Technologie Bucher Vaslin

Double espaceur : 1,2 mm
Turbidité possible du jus : 400 NTU

Un équipement multi-usage

Concentration du moût de raisin

Application particulièrement intéressante quand la vendange a été diluée par des pluies abondantes. L'osmose va permettre d'extraire de l'eau (perméat) et de remonter le taux de sucre, tout en réalisant une concentration de la structure.

Réduction du sucre sur moût - Procédé Redux

Pour obtenir un vin moins alcoolisé, l'osmose permet de réduire le taux de sucre du moût avant fermentation.

La fermentation alcoolique pourra ainsi se dérouler de façon plus harmonieuse, sans risque d'arrêt et de déviation acétique.

Concentration du vin

Concentrer un vin est utile quand il manque un peu de structure malgré un taux d'alcool acceptable. L'extraction de quelques litres d'eau du vin par osmose va permettre d'améliorer son intensité.

Les membranes Flavy vont effectuer cette concentration en modifiant ou non le taux d'alcool du vin.

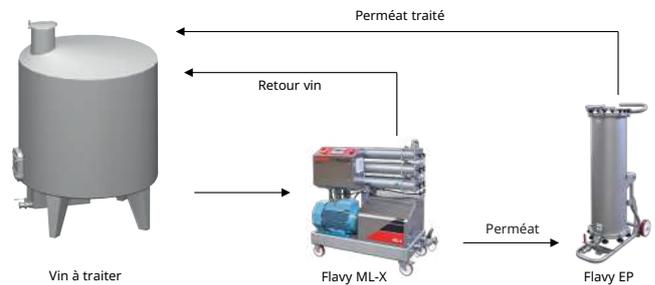
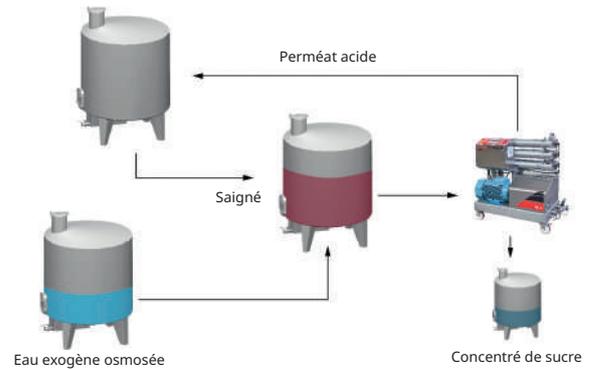
Réduction des éthyls phénols du vin

Les phénols volatils sont issus du métabolisme d'une levure de contamination : les Brettanomyces. Un excès de phénols volatils va donner au vin de mauvais arômes : odeurs de cuir, d'écurie et de sueur de cheval.

Avec un osmoseur Flavy ML doté d'un accessoire spécial Flavy EP, il est possible de réduire ces phénols volatils en dessous du seuil de perception, sans altérer la qualité du vin.

Désalcoolisation partielle du vin

Réduire d'un, deux ou trois degrés, l'alcool de son vin peut s'avérer très utiles afin de répondre à la demande des marchés et des consommateurs. Le procédé mis au point par Bucher vaslin permet de n'utiliser que l'osmoseur Flavy ML pour corriger le degré d'alcool de son vin.



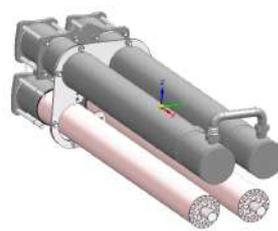
Des équipements et solutions complémentaires



Kit Flavy EP
Couplé à l'osmoseur pour la réduction des éthyl phénols



Kit 2 tubes / 2 membranes X



Kit 2 tubes / 2 membranes O



Contrôleur débit spécial liquoreux







RETROFIT

PAR BUCHER VASLIN

Retrofit, offrez une seconde jeunesse à vos machines



Nos Retrofits 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



Le plus de ce service



Flavy FX3
avec ancien automate

Flavy FX3
avec 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 historiques de données.

Le Retrofit Basic assure une fiabilisation de la machine et une réduction des temps d'arrêt.

Produits concernés par le Retrofit Basic
Flavy FX

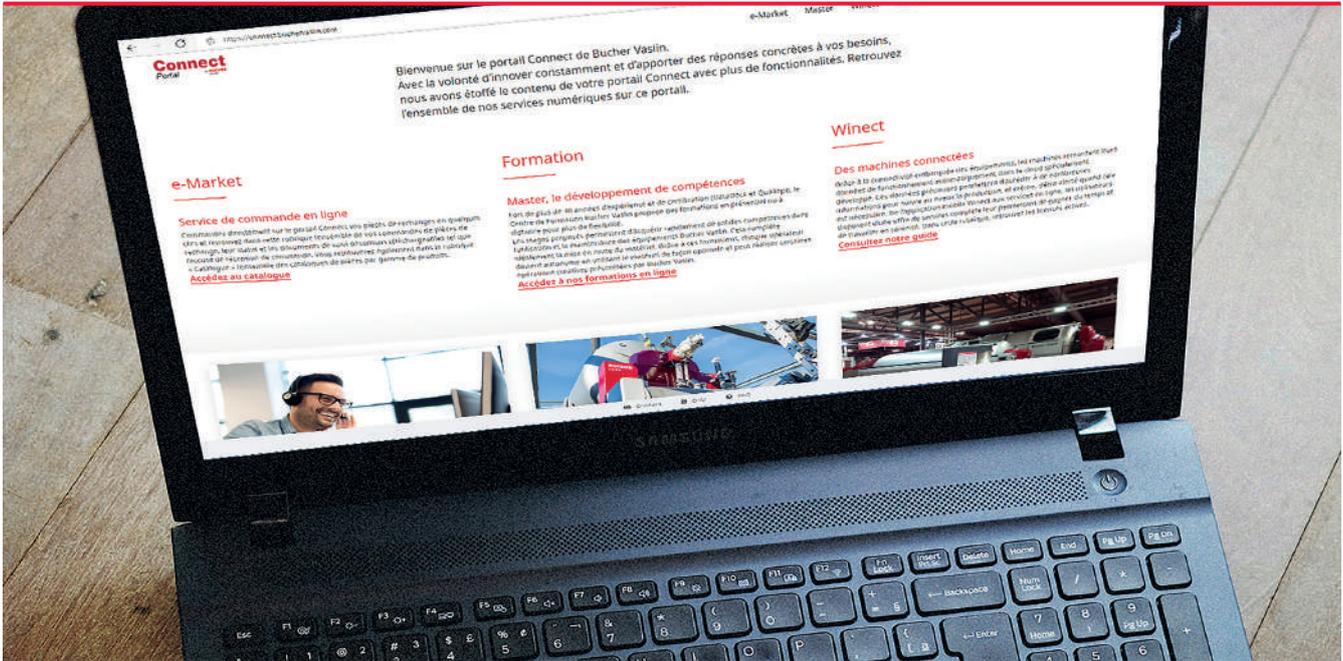
Public concerné
Clients utilisateurs et
distributeurs



Connect,
vos services digitaux



Connect



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

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.

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.

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.

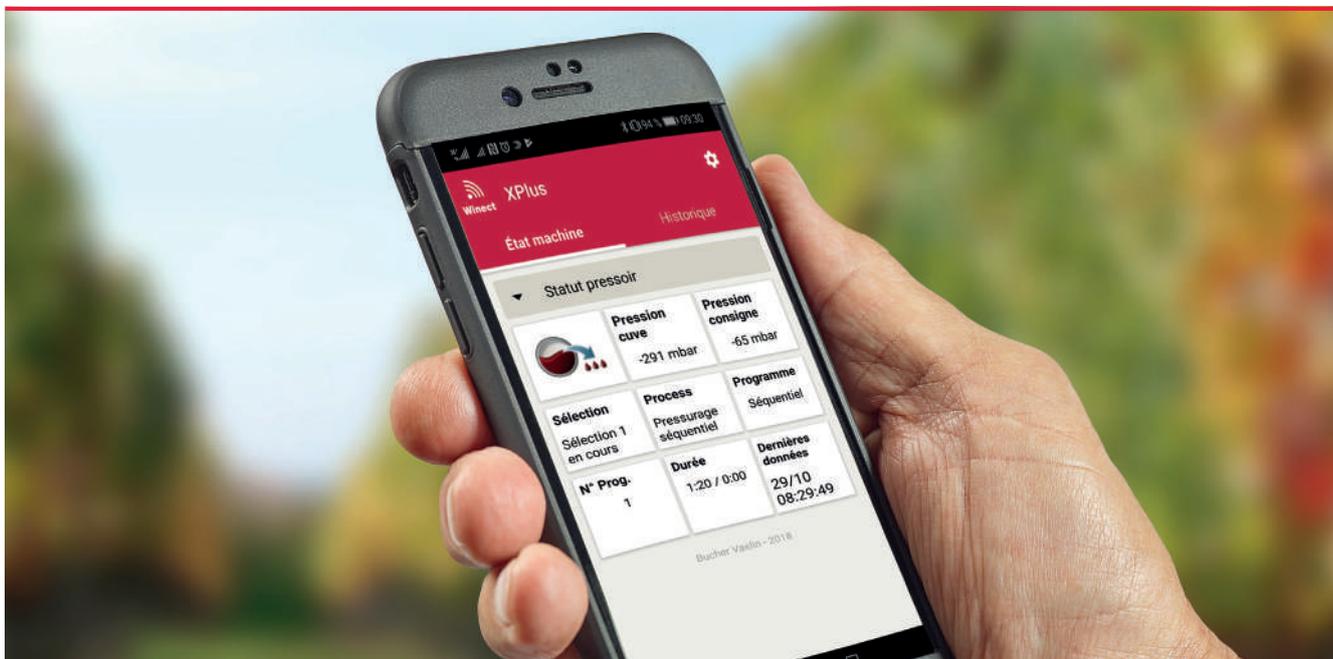


Fonctionnalité « Alertes »

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