

Flavy

Les solutions membranaires
de Bucher Vaslin.



Notre gamme Flavy

Depuis plus de 30 ans, Bucher Vaslin place l'innovation au cœur du développement de sa gamme de filtres tangentiels Flavy. Chaque avancée technologique est pensée pour accompagner les professionnels face aux défis d'aujourd'hui : réduire l'empreinte environnementale, optimiser la performance économique des exploitations et contribuer à une filière plus durable.

Grâce à cette démarche, Bucher Vaslin propose une large gamme d'applications respectueuses de l'intégrité des produits traités, pour la filtration des vins, des lies, des moûts et des bourbes.

Adaptée aux différentes tailles et organisations de production, la gamme Flavy répond aux exigences techniques, économiques et qualitatives de l'ensemble des acteurs de la filière vinicole : caves particulières, prestataires de services, coopératives, négociants et embouteilleurs. de la cave particulière, aux prestataires de service, caves coopératives, négoce et embouteilleurs



La filtration avec Flavy X-Wine	4
La filtration avec Flavy FGC	10
La filtration avec Flavy X-Treme	16
La filtration avec Flavy FGCM	22



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.

Une expertise reconnue au service de la performance

Fruit de plus de 30 années d'expérience dans la filtration tangentielle des vins, le filtre Flavy X-Wine est aujourd'hui une référence sur le marché grâce à ses performances exceptionnelles, même sur les vins les plus complexes à filtrer. Cette expertise unique repose sur une parfaite maîtrise du colmatage, associée à un procédé de filtration doux, fonctionnant à très basse pression, et à des membranes de haute performance. Cette combinaison garantit des débits élevés, stables et réguliers tout au long du cycle de filtration, tout en préservant l'intégrité du produit.

Une polyvalence adaptée à toutes les situations

Conçu pour répondre à une grande diversité d'applications œnologiques, le Flavy X-Wine traite efficacement les cidres, les vins bruts à forte turbidité, les vins rouges issus de thermovinification, les vins sortis du froid jusqu'à -4 °C, les vins collés, les vins effervescents ainsi que les vins prêts à la mise en bouteille. Sa flexibilité lui permet également de réaliser des blocages de fermentation et de filtrer des vins contenant de la PVPP, offrant ainsi aux caves un outil particulièrement polyvalent pour optimiser leurs opérations.

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

Une solution engagée pour une filtration plus durable

Dans un contexte où les enjeux environnementaux, économiques et sociétaux sont au cœur des préoccupations de la filière, le Flavy X-Wine se distingue par sa très faible consommation d'eau et de produits de nettoyage, parmi les plus faibles du marché. Son option de séparation des eaux de lavage renforce encore cette démarche en permettant la réutilisation de la dernière eau de rinçage pour d'autres usages au sein de la cave, tels que le nettoyage des cuveries ou des sols. Cette approche contribue à une gestion plus responsable des ressources tout en réduisant les coûts d'exploitation.

Préserver la qualité en toute confiance

Au-delà de ses performances techniques, le Flavy X-Wine est reconnu pour sa capacité à préserver les qualités organoleptiques des produits filtrés. Sa robustesse et sa fiabilité éprouvées en font un partenaire de confiance pour les professionnels exigeants, soucieux de conjuguer qualité, efficacité et durabilité.



Une conception pensée pour l'efficacité et le confort d'utilisation

Véritable concentré de technologies, le filtre Flavy X-Wine intègre des composants de référence issus du secteur industriel, reconnus pour leur robustesse et leur fiabilité.

Sa conception ergonomique et ses nombreux dispositifs de sécurité garantissent une utilisation simple, sereine et sécurisée pour les opérateurs au quotidien.

Pour la filtration de cidres à forte turbidité, une option de gestion des rétrofiltrations permet leur renvoi vers une cuve annexe. Cette configuration optimise les performances de filtration en assurant des débits plus élevés et plus stables, pouvant atteindre jusqu'à 75 % de gain de productivité.

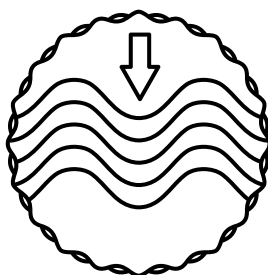
Conçu dans une logique d'évolutivité, le filtre Flavy X-Wine est pré-équipé pour recevoir facilement de nouvelles options. Cette modularité permet d'adapter rapidement l'équipement aux besoins futurs de l'exploitation, tout en pérennisant l'investissement réalisé.

	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	20 - 24	30 - 36	40 - 48	60 - 72	80 - 96	100 - 120	hl/h
Débit pour vin blanc et rosé sec brut	14 - 17	20 - 25	28 - 34	40 - 50	56 - 68	70 - 85	hl/h
Débit pour vin rouge brut	7 - 10	11 - 15	14 - 20	22 - 30	28 - 40	36 - 50	hl/h
Débit pour cidre	7 à 15	10 à 20	15 à 30	20 à 40	30 à 60	35 à 70	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 membrane de filtration certifiée qualité alimentaire

Bucher vaslin dispose des certificats garantissant aucun relargage de Phtalates, PFAS et nanoparticules de TiO₂



Un process doux et souple

- Pas de colmatage en profondeur.
- Filtration à très basse pression (maximum 700 mbar)
- 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.

Options

Injection de bentonite UF en ligne

- La stabilisation protéique des vins blancs et rosés devient plus simple, plus rapide et plus efficace.
- La chaîne de traitement est rationalisée, les opérations de nettoyage sont réduites et les manipulations d'adjuvants sont supprimées, offrant ainsi davantage de confort et de sécurité aux opérateurs.
- Cette technologie contribue à améliorer la rentabilité des exploitations en accélérant la disponibilité des vins pour la mise en bouteille et en supprimant les pertes associées aux fonds de cuve, qui peuvent atteindre 3 à 5 % des volumes traités.
- Une solution performante qui répond aux enjeux actuels de productivité, de durabilité et de valorisation maximale du vin.

Injection de produits œnologiques

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



Sélecteur 2 entrées / 2 sorties

Permet de programmer des enchaînements de filtration ou assemblages, en intercalant au besoin des cycles de nettoyage



Sélection vanne de vidange eau de lavage

- Le système permet de récupérer une eau claire (dernière eau de lavage) directement réutilisable pour diverses opérations de nettoyage dans la cave.
- Cette fonctionnalité favorise une utilisation plus efficace de la ressource en eau, réduit les consommations globales et participe activement à l'amélioration des performances environnementales de l'exploitation.

Module(s) de filtration

Préfiltre à vin

Entrée du produit à filtrer

Sortie du produit filtré

Évacuation à la lie



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.



Alimentation air/azote

Alimentation produits de lavage

Alimentation en eau



Option Filtration de cidre à forte turbidité

Les rétrofiltrations sont dirigées vers une cuve annexe. Cette option assure des débits de filtration plus élevés (jusqu'à 75% de gain) et plus stables. Nécessité de refiltrer la cuve externe qui représente entre 10 et 15% du volume de la cuve mère.

Options

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.

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 ($5\mu - 1\mu - 0,5\mu$) pour une efficacité maximale des opérations de rinçage et de lavage.



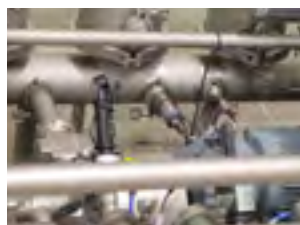
Robinet dégustateur stérilisable

Prise d'échantillons pour analyses microbiologiques.



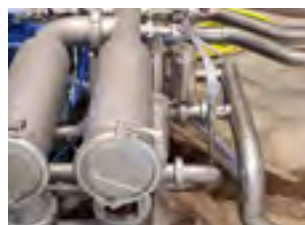
Injection d'azote

- Le système d'azote permet d'assurer efficacement la décarbonisation du vin après filtration.
- Intégré en sortie de filtration, elle est équipée d'un diffuseur d'azote assurant une injection homogène et maîtrisée. Le débit d'azote est réglable manuellement par l'opérateur.
- Disponible également sur les installations dotées d'un sélecteur 2 entrées / 2 sorties.



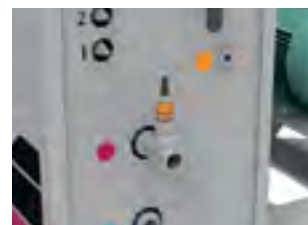
Contrôle préfiltre vin

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



Grille préfiltre 100µm

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



Purge de la ligne eau chaude

Grâce au contrôle de la température de l'eau chaude en entrée du filtre, cette option sécurise les phases de rinçage et de lavage en garantissant l'utilisation d'une eau à température optimale. Elle évite les nettoyages inefficaces liés à une eau trop froide.

La filtration avec Flavy FGC





Filtration des vins Flavy FGC



**Un concentré de technologies
répondant aux défis des structures
industrielles.**

Réduisez durablement votre consommation d'énergie

Équipé de la technologie brevetée Eco-Énergie, le filtre Flavy FGC adapte automatiquement ses paramètres de fonctionnement en fonction des caractéristiques du vin traité. Cette gestion intelligente du procédé permet d'optimiser en permanence les performances énergétiques tout en garantissant une filtration de haute qualité.

Grâce à cette innovation, le Flavy FGC se distingue par une empreinte carbone particulièrement réduite, avec une consommation électrique divisée en moyenne par deux par rapport aux solutions du marché, et pouvant être jusqu'à trente fois inférieure lors de la filtration de certains vins blancs. Une avancée majeure qui répond concrètement aux enjeux environnementaux et économiques de la filière vinicole.

Nos réponses aux enjeux énergétiques, économiques et sociétaux.

Améliorez le confort et la sécurité des opérateurs

Pensé pour simplifier le travail au quotidien, le filtre Flavy FGC offre une conduite intuitive et sécurisée qui facilite les opérations en cave. Son haut niveau de protection réduit les risques d'erreurs de manipulation, notamment lors des opérations sensibles comme le raccordement sur un fond de cuve.

Son fonctionnement particulièrement silencieux améliore également le confort de travail des opérateurs, favorisant un environnement plus agréable et plus sûr. Cette approche illustre la volonté de Bucher Vaslin de développer des solutions répondant non seulement aux enjeux de performance et de durabilité, mais également aux attentes sociétales liées aux conditions de travail.



Optimisez vos coûts d'exploitation

Le filtre Flavy FGC concentre les dernières innovations développées par Bucher Vaslin pour offrir une productivité maximale tout en réduisant les consommations de ressources. La maîtrise du procédé permet de limiter les volumes de rejets à un niveau inégalé, tout en diminuant significativement les consommations d'électricité, d'eau et de produits de nettoyage.

Cette combinaison unique de performances et de sobriété contribue à améliorer durablement la rentabilité des exploitations en réduisant les coûts opérationnels tout au long du cycle de filtration.



La qualité Flavy, une référence reconnue

Dans la continuité de la gamme Flavy X-Wine, le filtre Flavy FGC bénéficie d'un savoir-faire éprouvé et reconnu par les professionnels pour sa capacité à préserver les qualités organoleptiques des produits filtrés. Associant fiabilité, performance et respect du produit, il constitue une solution de référence pour les caves souhaitant conjuguer excellence œnologique, efficacité opérationnelle et engagement durable.

Une nouvelle génération de filtration tangentielle

Le filtre Flavy FGC incarne une approche nouvelle de la filtration tangentielle. Véritable concentré d'innovations brevetées, il associe performance, flexibilité et optimisation des ressources grâce à une architecture unique en deux étapes. Une première unité est entièrement dédiée à la production afin de garantir des débits élevés et constants, tandis qu'une seconde unité de concentration réduit au maximum les volumes de rejets, contribuant à une meilleure valorisation des vins traités.

Pensé pour accompagner l'évolution des caves, le filtre Flavy FGC bénéficie d'une conception modulaire permettant d'augmenter facilement les capacités de production par l'ajout de skids supplémentaires, jusqu'à quatre unités. Une solution évolutive qui conjugue productivité, durabilité et maîtrise des coûts d'exploitation.

	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	m²
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 - 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 membrane de filtration certifiée qualité alimentaire

Bucher vaslin dispose des certificats garantissant aucun relarguage de Phtalates, PFAS et nanoparticules de TiO2



Faible empreinte carbone

Le process Eco-Energie permet de réduire la consommation électrique :
Filtre standard : 3 Wh / litre filtré
Flavy FGC : 0,1 – 1,5 Wh / litre filtré



Coûts opérationnels divisés par 2

Baisse importante des coûts opérationnels grâce à une réduction significative des consommations en électricité, en eau et en produits de lavage, et à des volumes de rejets réduits au maximum avec le skid de concentration intégré

Options

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 vin filtré

Contrôle automatique de la turbidité du vin filtré.



Volucompteur

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

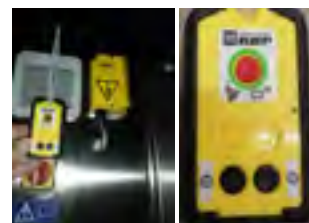
Skid de production

Alimentation air/azote

Alimentation produits de lavage

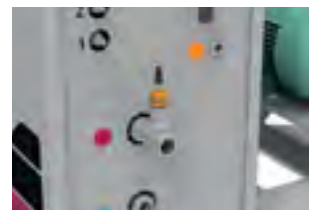


Options



Télécommande

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



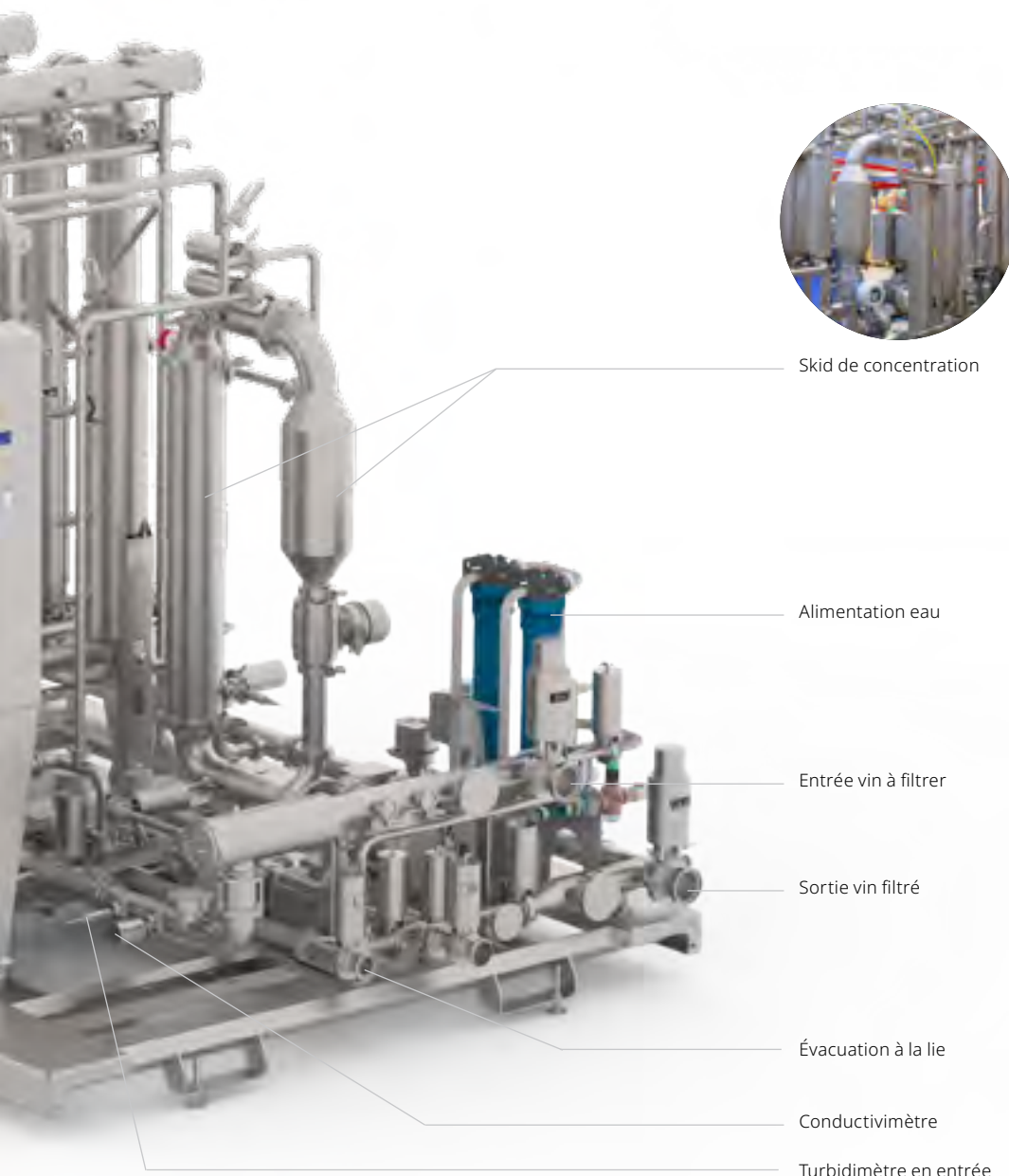
Purge de la ligne eau chaude

- 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

- Décarbonisation du vin filtré
- Réglage manuel du débit d'azote
- par l'opérateur



Skid de concentration

Alimentation eau

Entrée vin à filtrer

Sortie vin filtré

Évacuation à la lie

Conductivimètre

Turbidimètre en entrée



Grille préfiltre 100µ

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



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 ».



2 piquages eau et gaz sur entrée et sortie de filtre

- Facilite l'inertage, la vidange et le rinçage des tuyaux entrée et sortie filtre (pousse au gaz ou à l'eau)



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.

- Gain de temps
- Diminution d'eau consommée
- Diminution des rejets
- ROI très rapide

Un savoir-faire unique

Flavy X-Treme est la référence du marché pour la filtration des produits à forte teneur en matières solides (bourbes, lies), offrant des performances inégalées en termes de débit et de rendement.

Grâce à une gestion intelligente du colmatage, une maîtrise optimale de la concentration dans la boucle de filtration et une membrane haute performance, il garantit des débits stables et une filtration douce tout au long du process.

Jusqu'à 20 heures de filtration continue, sans arrêt machine, sans rinçage intermédiaire ni ajustement des paramètres : le Flavy X-Treme assure une exploitation simple, fiable et entièrement automatisée.

Associé au préfiltre DB, il élimine efficacement les particules les plus grossières en amont (peaux, rafles, pépins, etc.), optimisant ainsi les performances et la sécurité de filtration.

Une solution de filtration polyvalente pour tous vos produits

Le Flavy X-Treme traite efficacement tous types de bourbes (sédimentation, flottation, stabulation), lies de fermentation et de collage, ainsi que les vins.

Compatible avec l'ensemble des intrants œnologiques (bentonite, charbon actif, PVPP, gélatine, protéines végétales, etc.), il garantit des performances constantes sans limitation de dosage.

Une solution unique pour valoriser aussi bien vos bourbes, vos lies que vos vins.

Réduisez votre impact environnemental sans compromis sur la performance

Leader en sobriété hydrique et en consommation de produits de lavage, le Flavy X-Treme contribue à diminuer durablement les coûts d'exploitation et l'empreinte écologique de votre chai.

Son système de valorisation des eaux de rinçage renforce cette démarche en favorisant leur réutilisation pour d'autres usages en cave





Filtrer les lies avec Flavy X-Treme

Avec l'option 3-en-1, Flavy X-Treme devient l'équipement incontournable de votre chai. Une seule machine pour filtrer efficacement bourbes, lies et vins, avec une grande simplicité d'exploitation.

Filtrez vos lies de fermentation et de collage au fil de leur production afin de préserver toute la qualité du produit. Les lies filtrées peuvent ensuite être réincorporées dans le vin, optimisant ainsi les rendements tout en valorisant chaque fraction de votre production.

Un maximum de polyvalence, de qualité et de valorisation des produits avec un seul équipement.

	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 lies*	5	7.5	10	15	20	25	hl/h
Vin blanc sec collé soutiré**	10 - 12	15 - 18	20 - 24	30 - 36	40 - 48	50 - 60	hl/h
Vin blanc et rosé sec brut**	7 - 9	10 - 12	13 - 16	20 - 24	26 - 32	35 - 40	hl/h
Vin rouge**	3 - 5	5 - 8	7 - 10	11 - 15	14 - 20	18 - 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 20% de MES (3000 tours/min - 5 minutes) et taux de récupération de jus > 85%.

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



Une membrane de filtration certifiée qualité alimentaire

Bucher vaslin dispose des certificats garantissant aucun relargage de Phtalates, PFAS et nanoparticules de TiO2



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.



Rentabilité immédiate

Retour sur investissement rapide grâce à des coûts d'exploitation réduits et une récupération maximale des jus et des vins. Une filtration performante qui valorise davantage vos produits finis

Options

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





Options

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 ($5\mu - 1\mu - 0,5\mu$) pour une efficacité maximale des opérations de rinçage et de lavage.



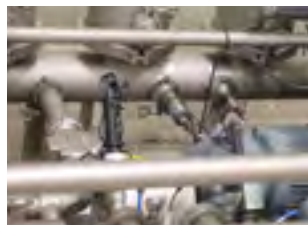
Robinet dégustateur stérilisable

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 100µm

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 FGCM





Flavy FGCM



L'efficacité au coeur du process

Flavy FGCM, est le fruit d'une série d'innovations de rupture développées par Bucher Vaslin, reconnu sur le marché comme étant le leader de la filtration des bourbes. Ce nouveau filtre est une avancée majeure dans le domaine de la vinification et offre une approche nouvelle, directe, et simplifiée des process.

Ce nouveau filtre simplifie vos opérations en cave en filtrant vos moûts et vins, sans soutirage, tout en offrant une grande capacité adaptée aux exigences des caves. Il garantit des résultats de filtration excellents, pour une qualité optimale du produit fini.

L'intégration du filtre Flavy FGCM va transformer votre organisation de cave : réduction des opérations au chai, gains de temps, moins d'immobilisation de cuverie. La gestion des flux est facilitée grâce à un process en ligne.

Une organisation de cave transformée

Les performances du FGCM ouvrent de nouvelles perspectives d'organisation de cave pour répondre aux enjeux majeurs de demain.

- Véritable alternative aux technologies traditionnelles souvent manuelles qui nécessitent une main d'œuvre experte et qualifiée (Flottation, sédimentation par le froid, centrifugation, filtres terre).
- Autonome avec une sécurité maximale, simple d'utilisation, ce filtre révolutionne le quotidien des opérateurs et allège la pénibilité des tâches au chai. Il est ainsi une réponse aux problématiques actuelles de recrutement de personnel de chai.
- Coûts opérationnels réduits jusqu'à un facteur 4.
- Réduction significative de la consommation énergétique.
- Moins d'opérations de nettoyages : abaissement de la consommation en eau et en produits chimiques.

Un atout stratégique pour le chai d'aujourd'hui

Les chais modernes recherchent des solutions capables d'aller bien au-delà de la simple filtration. Ils attendent désormais des équipements qui allient performance, polyvalence et durabilité.

Le filtre FGCM est capable de traiter une multitude de produits : moûts, vins fin de fermentation sans soutirage, vins en cours d'élevage et vins avant conditionnement. Il s'impose comme un véritable atout stratégique, pour une utilisation optimisée tout au long de l'année.

FGCM représente aujourd'hui l'un des investissements les plus attractifs et les plus pérennes pour les vignerons et les vinificateurs soucieux de performance, de qualité et d'avenir.

Performances*

		Flavy FGCM 1	Flavy FGCM 2	Flavy FGCM 3	Flavy FGCM 4	
Sur moûts frais	Débit	17-30	35-60	52-90	70-120	hl / heure
	Volume filtré	340-600	700-1200	1040-1800	1400-2400	hl / jour
Sur vin blanc en fin de fermentation alcoolique	Débit	17-35	35-75	52-110	70-150	hl / heure
	Volume filtré	340-700	700-1500	1040-2200	1400-3000	hl / jour

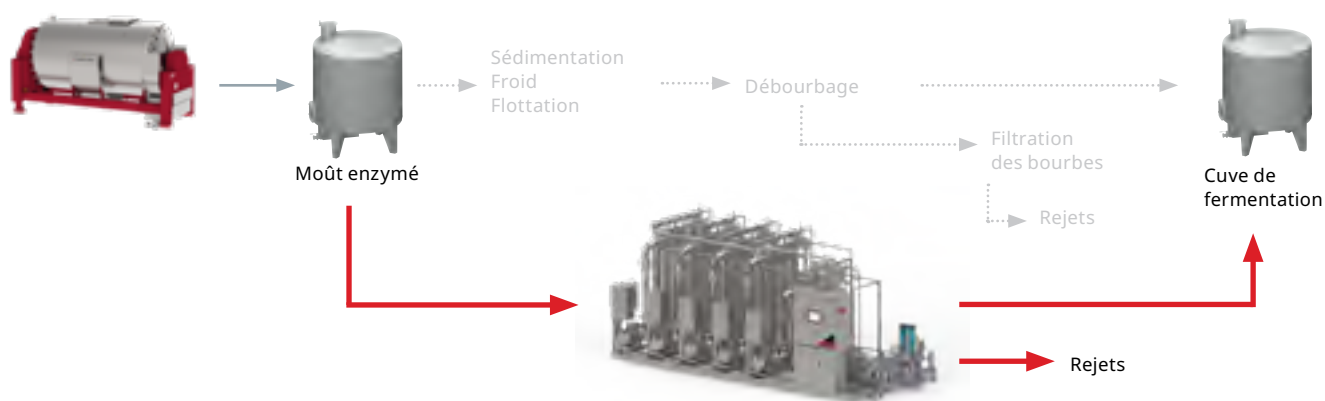
Performances sur vins finis (utilisation du filtre le reste de l'année sur les vins avant embouteillage)

Profils de vins	Flavy FGCM 1	Flavy FGCM 2	Flavy FGCM 3	Flavy FGCM 4	
Blanc sec collé soutiré	35-45	70-90	105-135	140-180	hl / heure
Blanc/Rosé sec brut	25-35	50-70	75-105	100-140	hl / heure
Rouge brut	12-20	24-40	36-60	48-80	hl / heure

*Valeurs non-contractuelles



La clarification directe du jus sans soutirage



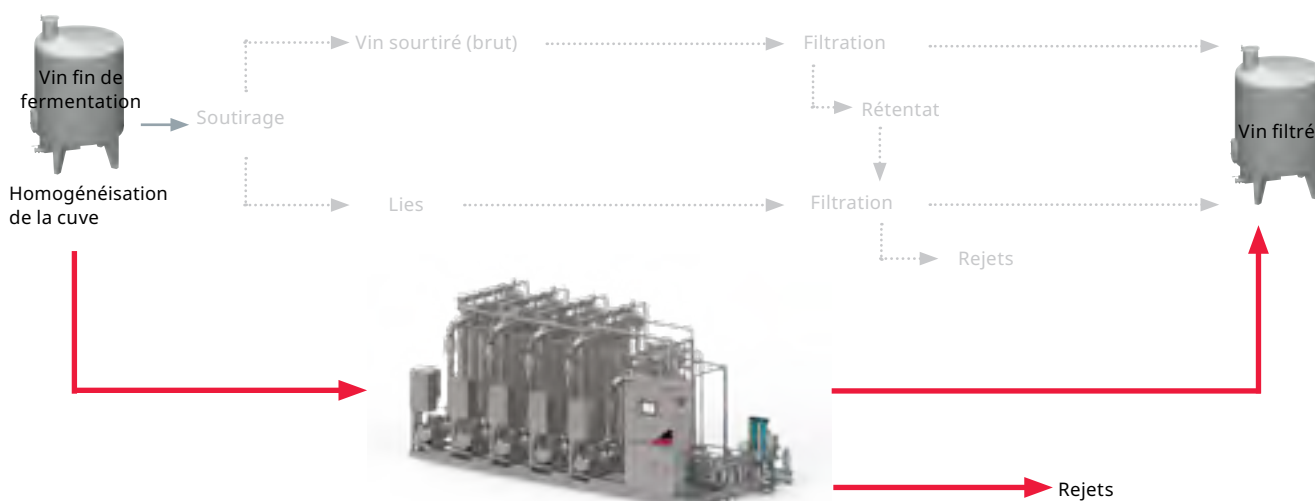
Cas type d'une campagne vendange 40 000hl de moûts blanc/rosé

Comparatif entre un process classique flottation + filtration des bourbes par filtre presse, et le process simplification avec FGCM 4. Calculs des coûts opérationnels (OPEX) et volume de vin récupéré exprimé en €.

Caractéristiques	FGCM (base FGCM 4)	Flottation + filtre presse
OPEX : Lavage, enzymes, additifs, terre de filtration, électricité, eau, main d'oeuvre (*)	18k€	80k€
Volume jus récupéré	39 000 hl	39 000 hl
Valeur équivalent vin vrac (**)	3 920k€	3 875k€
Gain / an pour FGCM4	107k€	

*Sources données de base France 2025 - **Valeur vin vrac issu FGCM et flottation : 100€/hl. Issu filtre presse : 80€/hl - Valeurs non-contractuelles

Le traitement direct des vins en fin de fermentation



Cas type sur FGCM 4

Filtration de Sauvignon blanc avec bentonite sans soutirage.

Variables	Valeurs
MES* vin à filtrer	3,5 %
Turbidité vin à filtrer	3000 NTU
Débit moyen	100 hl/h
Taux de récupération en vin	96 %
MES* des rejets	85 %

*Matières en Suspension (3000 tr/min, 5 min)

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