

## Flavy FGCM



### L'efficience 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'oeuvre 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 vigneron 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  |

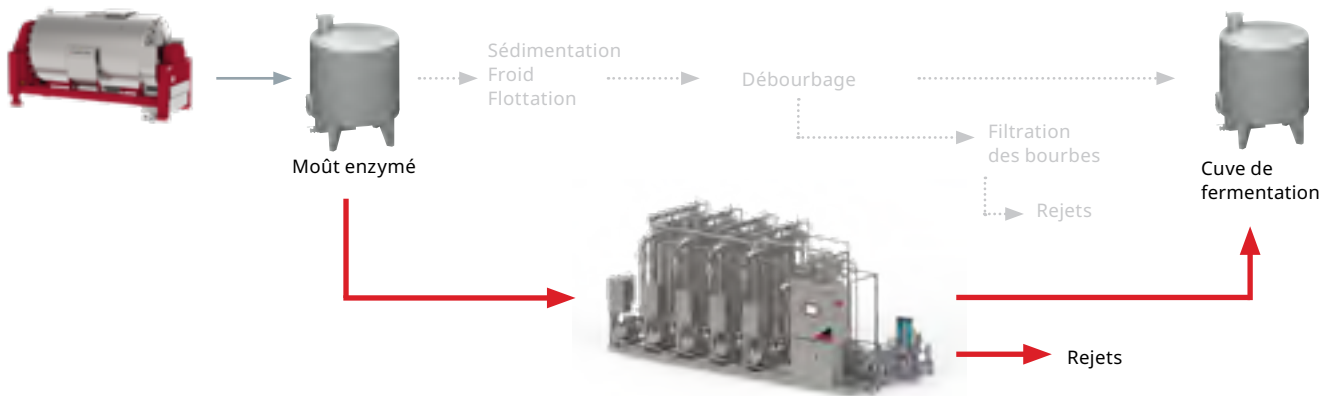
### Performances sur vins finis (utilisation du filtre le reste de l'année sur les vins avant embouteillage)

| 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



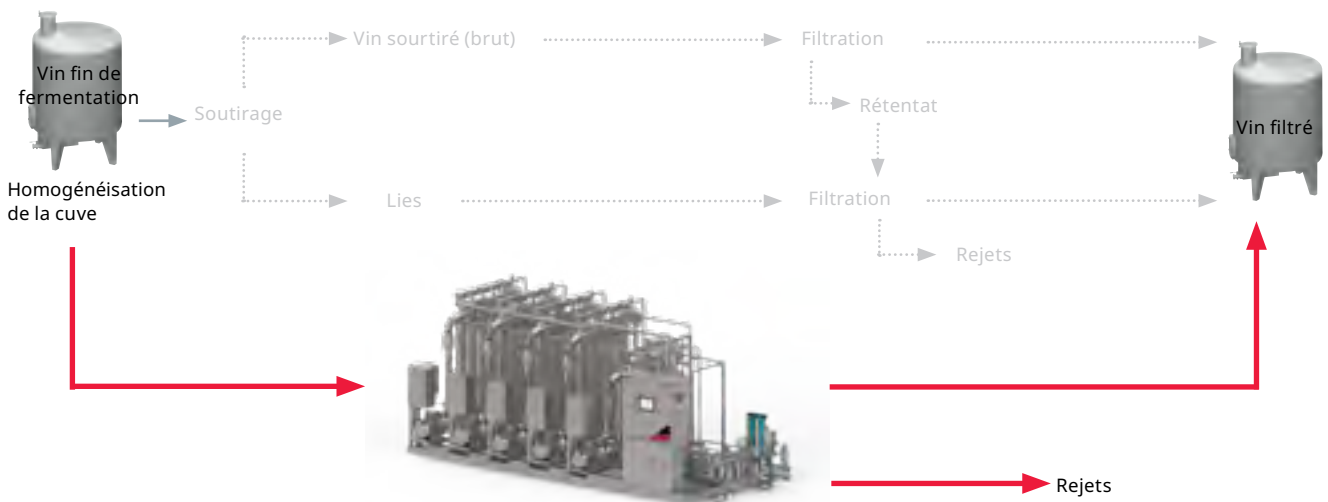
Cas type d'une campagne vendange 40 000hl de moûts blanc/rosé

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€                    |
| <b>Gain / an pour FGCM4</b>  | <b>107k€</b>       |                            |

\*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](http://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](http://connect.buchervaslin.com/contact)