BUCHER
vaslin

Lexy

Les solutions de traitement œnologique



Notre gamme Lexy

L’objectif fondamental est d’intervenir avec précision, sans altérer l’intégrité du vin. Réduire l’alcool ou concentrer le moût ne peut se faire qu’en appliquant le minimum de contraintes thermiques et mécaniques. C’est cette philosophie de respect du produit qui guide la conception de la gamme Lexy.

La maîtrise des traitement œnologique est aujourd’hui un levier essentiel pour répondre aux nouvelles attentes du marché tout en préservant l’identité de vos vins. La gamme Lexy offre une approche douce et parfaitement contrôlée du traitement des vins et des moûts, garantissant l’intégrité aromatique à chaque étape.

Avec la gamme Lexy, vous bénéficiez d’un outil de traitement pensé pour concilier performance, finesse d’intervention et respect du produit. Une solution idéale pour valoriser vos cuvées et offrir des vins parfaitement adaptés à votre marché.

Le traitement œnologique





Lexy X-Low

Evaporateur sous vide à Vaccum Vortex



Ajustement de la teneur en alcool des vins

Une technologie douce par évaporation sous vide permettant de traiter les vins à une basse température en préservant les qualités organoleptiques du vin.

Amélioration du produit final

L'équilibre d'un vin permet de garantir des arômes et des saveurs optimales. Le niveau d'alcool peut être ajusté après la récolte, ce qui peut améliorer l'équilibre du vin. La méthode utilise un procédé d'évaporation sous vide à une température maximale de 30°C. A cette température, les composés et arômes du vins sont préservés. Les arômes évaporés lors du traitement sont récupérés et peuvent être réintégrés dans le vin final.

L'évaporateur sous vide Lexy X-Low 1 est simple d'utilisation. Il permet de désalcooliser, partiellement ou totalement, des vins tranquilles ou effervescents, et peut également être utilisé pour la concentration des moûts de raisin. Les produits ne nécessitent aucune clarification préalable. Compacte et mobile, elle est très pratique même dans des espaces réduits.

Applications

Lexy X-Low met en œuvre une technologie d'évaporation sous vide extrêmement compact par l'intégration d'une solution breveté produisant un Vacuum Vortex.
Cette technologie offre une solution flexible pour ajuster la teneur en alcool des vins de 0,5 à plusieurs degrés.
Lexy X-Low 1 est conçu pour le traitement de lots de 0,5 à 50 litres.

L' alcool extrait peut être valorisé pour d'autres usages, sous réserve des réglementations locales.

	Lexy X-Low 1	
Poids à vide		kg
Alimentation électrique	230 V AC -50 Hz	-
Longueur	760	mm
Largeur	625	mm
Hauteur	1750	mm
Puissance en froid	1,6 KW – 12°C	kW
Volume minimum de traitement	0,5	L
Volume de vin traité (réduction de 12° à 6) en 10 heureS de traitement	50	L



Lexy Rotathermic

Echangeur thermique rotatif



La solution d'un traitement thermique homogène pour des produits hétérogènes.

Une solution adaptée au transfert de calories ou de frigories à un produit comme la vendange ou les moûts de raisin.

Efficacité assurée

Cet échangeur thermique fonctionne grâce à un arbre tournant, à pales, qui assure l'homogénéisation de la température, évitant ainsi tout risque de surchauffe. Le transfert de calories est optimisé. Les modules Lexy Rotathermic sont extensibles de 10 à 30 T/h.

L'utilisation du Lexy Rotathermic est possible en refroidissement.



	Rotathermic 10 t/h	Rotathermic 20 t/h	Rotathermic 30 t/h	
Débit d'eau chaude	45	90	135	m^3/h
Température de l'eau	95	95	95	°C
Puissance Calorifique	815	1630	2445	kW
Bride de connexion en eau	DN 100 PN10	DN 100 PN10	DN 100 PN10	
Bride de connexion en vendange	DN 125 PN10	DN 125 PN10	DN 125 PN10	
Longueur	7100	7100	7100	mm
Largeur	900	1200	1200	mm
Hauteur	930	1700	2400	mm

Lexy Extractys

Extraire plus rapidement les composés de la pellicule du raisin



Un procédé d'extraction breveté

Destiné à accélérer la diffusion des composés de la pellicule tels que les polyphénols (anthocyanes et tanins), et les précurseurs aromatiques dans le jus d'une vendange traitée en thermovinification.

Efficacité assurée

L'extracteur sélectif Lexy Extractys apporte une liberté de choix et d'action du vinificateur. Le niveau d'extraction est adaptable en fonction du cépage et du type de vin recherché. Cela permet d'obtenir des vins plus structurés, colorés et aromatiques avec une typicité plus marquée (profil de vins souples, fruités,...).

S'adaptant sur toutes les chaînes de thermovinification existantes quelle que soit leur température de chauffage, Lexy Extractys s'intègre facilement sans modification (Il est possible de l'installer au-dessus de la cuve de macération).

Son fonctionnement est dédié à des vinifications en phase liquide ou solide, à des macérations pelliculaires à chaud...

Entretien facilité

Le rinçage à l'eau chaude des tubes de pression par le circuit des tuyauteries de vendange permet un entretien aisé.

Lexy Extractys intègre un dispositif de rinçage des tubes de pression et de la cuve de réception. Le dispositif est compact, un ensemble de trappes permet des accès au différents points.

	Lexy Extractys
Modulation du débit	3x10t/h
Chauffage de l'eau	De 20 à 65°C
Longueur (mm)	3000
Hauteur (mm)	3700
Largeur (mm)	2200

Lexy ML

Traitement membranaire par osmose inverse



Un concentré de solutions répondant aux besoins des marchés

Une machine évolutive, simple et sécurisée

L'osmoseur Lexy 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 autonome (pression, température, débit).

Le Lexy ML est conçu pour limiter le colmatage lié à la précipitation du bitartrate de potassium, phénomène inhérent lors du traitement des moûts et des vins. Pour réduire ce colmatage et faciliter les opérations de lavage, les choix techniques privilégient une vitesse tangentielle élevée au niveau de la membrane ainsi qu'un large espace de passage du produit dans la membrane. Grâce à cette conception, le Lexy ML peut traiter des produits jusqu'à 400 NTU, fonctionner sur des cycles plus longs et améliorer l'efficacité des rinçages à l'eau tiède, tout en réduisant significativement le recours aux lavages chimiques.

Un large domaine d'applications

L'osmoseur Lexy 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 Lexy 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).

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

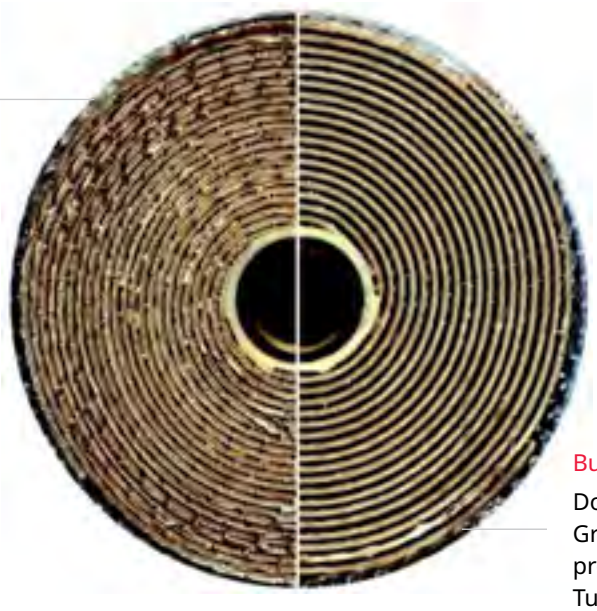
	Lexy ML 2	Lexy ML 4	Lexy ML 6	Lexy MLX 8	Lexy ML 10	Lexy ML 12	
Débits moyen*	200	400	600	800	1000	1200	l/h
Largeur	630	630	630	630	800	800	mm
Longueur	1244	1244	1244	1244	1244	1244	mm
Hauteur		1216	1295	1455	1626	1786	mm

* 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

Concurrents

Simple espaceur : 0,75 mm
Faible vitesse tangentielle du produit dans l'espaceur
Turbidité nécessaire du jus : de 5 à 20 NTU



Bucher Vaslin

Double espaceur : 1,2 mm
Grande vitesse tangentielle du produit dans l'espaceur
Turbidité possible du jus : 400 NTU

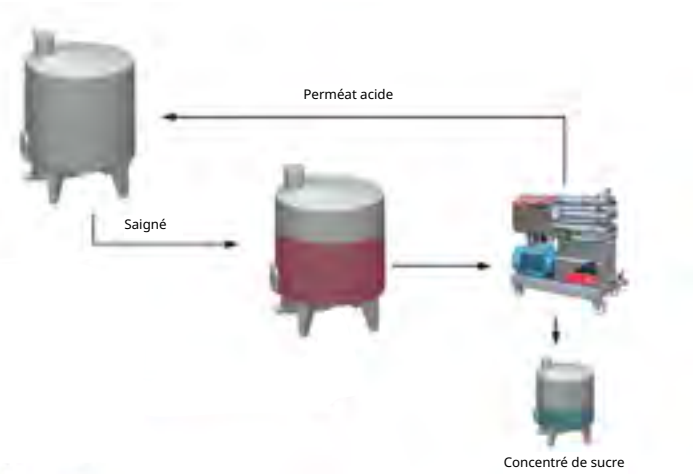
Un équipement multi-usage

Concentration du moût de raisin

Pour ne plus avoir recours à la chaptalisation et corriger la dilution du jus liée à des vendanges pluvieuses, le Lexy ML, équipé de membranes O ou X, permet d'extraire l'eau excédentaire (perméat). Cette opération augmente le taux de sucre et concentre l'ensemble des composés du moût.

Réduction du sucre sur moût - Procédé Redux

Pour obtenir des vins moins alcoolisés, le Lexy ML, équipé d'une membrane X, permet de réduire le taux de sucre du moût avant fermentation par réincorporation de l'eau végétale (perméat). Cette approche favorise une fermentation alcoolique plus régulière et maîtrisée, limitant les risques d'arrêt fermentaire et la formation d'acidité volatile. Elle offre ainsi une grande souplesse pour s'adapter aux attentes du marché et élaborer des vins aux degrés minimums des appellations.

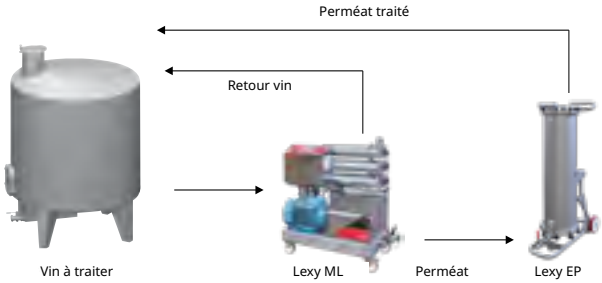


Concentration du vin

La concentration d'un vin permet de renforcer sa structure et son intensité lorsqu'elle est insuffisante, tout en conservant un degré alcoolique. Le procédé repose sur l'extraction d'une faible fraction de perméat par osmose inverse, ce qui concentre naturellement les composés du vin. Les membranes X et O permettent d'adapter cette concentration en modulant, ou non, le taux d'alcool selon l'objectif œnologique recherché.

Réduction des éthyls phénols du vin

Les phénols volatils, issus du métabolisme des levures de contamination de type *Brettanomyces*, peuvent altérer fortement le profil aromatique du vin. En excès, ils masquent les arômes et génèrent des notes indésirables de cuir, d'écurie ou de sueur de cheval.
Équipé de la membrane X et associé à un filtre absorbeur, le Lexy ML, via le kit Lexy EP, permet de réduire efficacement ces phénols volatils en dessous du seuil de perception, tout en préservant la qualité et l'expression aromatique du vin.

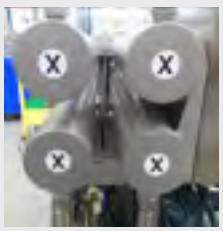


* selon la réglementation en vigueur

Des équipements et solutions complémentaires



Kit 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

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