Un ciel couvert

Automatiser l'inertage des cuves en vidange ? Airtech Services et Hexagone le font. Les premiers utilisateurs semblent conquis par leurs systèmes.

DANIEL ROUMESTAN, maître de chai du négoce Cépage de Méditerranée, à Mudaison (34), supervise l'inertage du ciel gazeux de ses cuves avec le système Purg'ciel d'Airtech Services.
© AIRTECH

Leur sommeil n'en est que meilleur ! Éric Braux, vigneron gérant de Champagne Rollin à Bragelone-Beauvoir, dans l'Aube, et Daniel Roumestan, maître de chai du négoce Cépage de Méditerranée, à Mudaison, dans l'Hérault, l'assurent : depuis qu'ils sont équipés d'un système d'inertage à l'azote automatique, ils sont plus sereins et dorment mieux.
« Toute l'année, nous réceptionnons des vins bruts. On les stabilise et on les assemble, souvent par lots de 20 à 50 hl, qu'on loge dans des cuves bien plus grandes », explique Daniel Roumestan qui traite 200 000 hl par an. Jusqu'alors, ce maître de chai ajoutait manuellement l'azote dans le haut des cuves pour les inerter. En même temps, il mesurait la teneur en oxygène du ciel gazeux pour arrêter l'apport, une fois cette teneur passée en dessous de 0,5 %. *« Je devais aussi vérifier deux fois par mois la teneur en oxygène du ciel gazeux pour m'assurer que les cuves étaient toujours bien inertées. Je ne pouvais pas confier ce travail à n'importe quel caviste, il faut être méticuleux. Je veux automatiser tout cela »*, décrit Daniel Roumestan.

« L'APPAREIL MESURE LE TAUX D'OXYGÈNE DANS LE CIRCUIT D'INERTAGE ET INJECTE DE L'AZOTE DÈS QUE CE TAUX DÉPASSE CELUI DÉSIRÉ. »

Moins rapide, plus sûr

Dans cet objectif, il teste, depuis cet été, la version fixe de Purg'ciel sur quatre cuves en inox qui font entre 110 et 270 hl. *« Notre appareil mesure en permanence le taux d'oxygène dans le circuit d'inertage. Il y injecte automatiquement de l'azote dès que ce taux dépasse celui choisi par l'utilisateur pour maintenir l'inertage »*, explique Cécile Rouquette, cheffe des ventes d'Airtech Services, la société qui commercialise ce produit. Daniel Roumestan a fixé la limite à 0,5 %. Purg'ciel est doté d'un écran tactile qui l'informe et l'alerte si ce seuil est dépassé. L'appareil est relié à sa cuve de stockage d'azote de 5 m^3 à 7 bars, elle-même connectée au générateur d'azote et au compresseur. Il maintient les cuves en légère surpression de 20 à 25 mbars. Il contrôle les électrovannes des trois piquages par cuve qui servent à purger le réseau, ajuster la pression et ajouter de l'azote.
Depuis l'arrivée du nouvel automate, Daniel Roumestan doit pomper moins vite. *« Je pompe entre 100 et 120 hl/h pour que le système puisse ajouter le gaz dans la cuve de départ et laisser s'échapper l'air de celle d'arrivée. Avant, je pompais deux fois plus vite. Mais je préfère cela et être sûr que le vin soit bien protégé. »*

DES COMPRESSEURS SANS HUILE

« Nous lançons une gamme de compresseurs d'air ou d'azote sans huile, à pistons, pouvant tourner en continu avec un très faible niveau de bruit, annonce Benjamin Lechauve, de la société Hexagone. Il n'y a aucun filtre à changer et aucun risque de dépôt d'huile dans le circuit d'inertage ou d'air comprimé. » Airtech Services commercialise aussi ce type de compresseurs **« depuis plusieurs années »**, précise Cécile Rouquette, cheffe des ventes.

Analyses et dégustations à l'appui, Daniel Roumestan affirme que les vins de ses quatre cuves équipées du Purg'ciel automatique – un chardonnay, deux viogniers et un côtes-du-rhône rouge – sont exactement les mêmes depuis l'installation du système, il y a trois mois, alors qu'elles sont en vidange. *« Je suis beaucoup plus rassuré qu'auparavant. Je souhaite automatiser l'inertage de toute la cuverie »*, indique-t-il. À cette occasion, il aimerait disposer d'une application sur son téléphone l'informant de l'état de son circuit.

Commande à distance

Pour Éric Braux, en Champagne, c'est déjà le cas. En début d'année, il a installé la toute nouvelle Skybox d'Hexagone pour l'inertage de ses 18 cuves de vinification de 20 à 45 hl et de ses cinq cuves d'assemblage de 100 à 200 hl. *« C'est très simple d'utilisation, convivial et ludique. Je commande le système depuis mon téléphone. J'ai des messages d'alerte, je peux changer les valeurs de consigne si je veux... C'est un vrai plus. »* Ce vigneron qui produit 500 hl de vin en moyenne a installé un générateur d'azote dès la construction de sa nouvelle cuverie en 2014. *« Après ça, j'ai installé un système d'inertage manuel des cuves,* indique-t-il. *Quelque temps après, je me suis rendu compte que l'installation était inefficace car des voiles de fleur apparaissaient à la surface de mes vins. Les piquages d'entrée d'azote et de purge étaient trop proches. J'ai tout arrêté avec ce fournisseur et me suis tourné vers la société Hexagone. »* Cependant, il n'a pas installé d'électrovannes, bien qu'Hexagone en propose. *« J'ai laissé les vannes manuelles par souci d'économie car j'ai dû changer mon générateur et ma cuve de stockage d'azote. Les vannes sont donc toujours ouvertes pour que l'azote puisse circuler. Si je fais une opération sur une cuve, je l'isole »*, explique Éric Braux.

Côté tarif, Airtech Services et Daniel Roumestan restent mutiques quand Hexagone en dit un peu plus. *« Pour l'automatisation du réseau, il faut compter environ 96 € du mètre tout compris : Skybox, tuyaux, électrovannes et pose, un prix qui peut augmenter avec l'acier. Pour un générateur de 4 m³/h, il faut compter environ 16 000 € et une cuve de stockage de 9 m³ coûtera 1 600 €. »*. Des nouvelles solutions bien pratiques pour protéger ses vins dans les cuves en vidange. •

CLAIRE FURET-GAVALLET

DEUX AUTRES ACTEURS SUR LE MARCHÉ

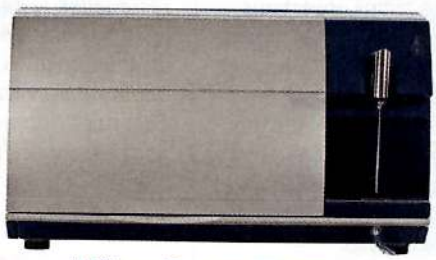
Parsec et Bürkert proposent également un système d'inertage automatique des cuves en vidange. Chez Parsec, « c'est un système associé à l'ADCF, notre outil mesurant la densité par le dégagement de gaz carbonique pendant la fermentation », indique Mathieu de Basquiat, directeur France de l'entreprise. Quant à la société Bürkert, nouvelle sur le marché vinicole, elle n'a, pour l'instant, pas encore d'installations.

Solutions d'Analyse pour toute la Filière Œnologique

FOSS

OenoFoss

OenoFoss Go



WineScan SO2

Mesure des paramètres essentiels du raisin au vin fini

SITEVI

30 NOV - 2 DEC 2021
PARC DES EXPOSITIONS
MONTPELLIER - FRANCE

RETROUVEZ-NOUS SUR NOTRE STAND :
A1 D 059

ANALYTICS BEYOND MEASURE

FOSS France -Tél : 01 46 49 19 19 - Web : www.foss.fr - info@foss.fr