

Extraction des jus en douceur



Chargement d'une cage de vendange blanche après égrappage. Ce pressoir convient remarquablement pour les vins blancs doux botrytisés



Ce pressoir vertical a été conçu à partir des anciens pressoirs verticaux qui sont parfois encore utilisés dans le Bordelais. Il est étudié pour valoriser la qualité du travail du pressurage. Il peut être utilisé avec des scourtins ou disques drainants. La pressée est effectuée en une seule opération de 12 à 20 minutes sans rebêchage et automatisée à la pression demandée. Il est utilisé essentiellement pour le pressurage des vins rouges mais présente aussi un intérêt particulier pour les vins blancs doux botrytisés et délicats...

Son utilisation est simple, il est peu encombrant et se déplace facilement dans le chai. Il permet une extraction des jus en douceur. La pression réglable de 50 à 350 bars est automatique et est visualisée à tout moment sur le manomètre de contrôle. La poignée de pressurage permet de descendre ou de monter le pilon. Le réservoir de fluide contient de l'huile alimentaire évitant ainsi tout risque de pollution accidentelle.

La qualité du pressurage vertical d'antan adapté à la technique d'aujourd'hui

Châssis-portique de pressoir désolidarisé de la cage

Ce pressoir mû par la force de l'homme requérait une forte pénibilité. Le pressoir moderne inspiré du même principe apporte une qualité de pressurage identique liée à une grande facilité d'utilisation, un mode automatisé de pressurage et une faible pénibilité. Il est esthétique, peu encombrant et facile à déplacer.

