



Chappellet choisit la trieuse optique VitiSort® pour l'élimination de MOG (Matières Autres que Raisins)

Considérés comme un pionnier dans la vallée de Napa, les vignobles et les établissements vinicoles Chappellet sont très respectés pour leur Cabernet Sauvignon et autres vins ultra haut de gamme. Cet esprit d'innovation et cet engagement à l'égard de la qualité a conduit Chappellet à figurer parmi les premiers utilisateurs de la trieuse optique de raisins vinicoles VitiSort® de Key Technology. Le système compact à deux phases associe un tamis mécanique d'élimination des Matières Autres que Raisins (autre matière que le raisin) en cours de brevet et une trieuse optique équipée d'un système de récupération intégrale du jus. VitiSort, le plus abordable des systèmes sur le marché, contribue à optimiser la qualité en réduisant parallèlement la main d'œuvre.

« Nous avons envisagé les trieuses optiques de trois fournisseurs. Nous en avons utilisé une à l'essai pendant une brève période en 2013, avant d'essayer le modèle VitiSort de Key lors de la pression de 2014 et de décider de l'acheter », a déclaré Daniel Docher, assistant vigneron chez Chappellet. « L'équipement VitiSort coûte environ la moitié du prix des deux autres et fonctionne magnifiquement bien. Il nous a permis d'augmenter la cadence tout en accomplissant un excellent travail d'élimination de MOG (Matières Autres que Raisins), par rapport au double tri manuel. »

L'équipement VitiSort, qui trie jusqu'à 4,5 tonnes métriques de raisin rouge par heure, convient idéalement aux établissements vinicoles qui produisent entre 5 000 et 50 000 caisses par an. Il sépare les objets indésirables comme les insectes, les peaux, les raisins secs, les coulures, les pédicelles, les pétioles, les feuilles et autres MOG des grains intéressants, ce qui permet à Chappellet de mieux contrôler la qualité du moût dirigé vers ses cuves de fermentation.

« Le matériel VitiSort nous permet d'augmenter la qualité de tous nos lots. Il nous permet d'élever un lot B+ au niveau A. Nous pouvons prendre un lot ayant manqué de peu la note, en éliminer les Matières Autres que Raisins (MOG) et diminuer le risque de produire un vin rustique plutôt que raffiné », a indiqué Phillip Titus, vigneron chez



Chappellet. « Il y a de cela cinq ans, ce type de technologie semblait en avance sur son temps. Elle est désormais très souhaitable. Je pense que nous utiliserons tous ce type de technologie à mesure que l'industrie vinicole se modernisera. »

L'équipement VitiSort en acier inoxydable est compact et mobile, conçu pour rouler facilement en position sous le matériel d'égrappage, de sorte que les fruits passent automatiquement d'une machine à l'autre.

« L'équipement VitiSort a réellement pris son rythme l'année dernière. Nous avons trié du Cabernet Sauvignon, du Merlot, du Cabernet Franc, du Malbec, du Pinot Noir et du Zinfandel. Toutes les variétés ne sont pas faciles à traiter, mais la machine VitiSort a bien fonctionné avec toutes », a noté M. Docher. « La table du tamis est la meilleure que nous ayons vue. Elle accomplit un travail remarquable pour éliminer les petites Matières Autres que Raisins (MOG) et répartir les fruits avant de les présenter à la trieuse optique, qui optimise sa performance. »

Simple d'emploi, la machine VitiSort comporte un panneau de commande à écran tactile couleur et une interface utilisateur graphique avec laquelle le vigneron peut régler les paramètres de tri pour éliminer plus ou moins de Matières Autres que Raisins, en fonction de ses besoins exacts. Les paramètres du produit peuvent être stockés dans la mémoire de l'équipement VitiSort et facilement récupérés. « Le matériel VitiSort nous permet d'effectuer des modifications très subtiles pour régler l'élimination des Matières Autres que Raisins », a expliqué M. Docher. « Cette polyvalence permet d'adapter la trieuse à toutes les variétés de raisins, quelle que soit la région. »

« Par rapport au tri manuel, l'équipement VitiSort élimine beaucoup mieux les Matières Autres que Raisins et nous a permis d'augmenter notre capacité. Grâce à la trieuse, nous traitons généralement jusqu'à trois ou quatre tonnes par heure avec seulement deux personnes : une pour conduire le chariot élévateur et l'autre pour surveiller toutes les autres opérations », a déclaré M. Docher. « Sans trieuse optique, une douzaine de personnes au moins seraient nécessaires pour trier à la main à cette cadence mais sans égaler la qualité de la machine VitiSort, car il existe des limites aux capacités humaines. »

La machine VitiSort commence par un convoyeur vibrant qui tamise délicatement les raisins afin d'effectuer une séparation mécanique initiale des Matières Autres que Raisins, qui tombent dans des fentes avec le jus. Les Matières Autres que Raisins sont accumulées sur une surface inclinée pour les éliminer et le jus est automatiquement récupéré pour le réintroduire dans le moût. Les raisins séparés tombent de l'extrémité du convoyeur dans la trieuse optique, présentant une



« plaque » de produit qui permet à la caméra d'inspecter chaque raisin. La trieuse analyse rapidement les images, comparant chaque objet à des normes d'acceptation ou de rejet définies par l'utilisateur. Lorsque des objets indésirables sont identifiés, elle active le système d'éjection, qui est composé d'une série de jets d'air répartis sur la largeur du système. Alors qu'ils sont toujours en l'air, les jets identifient

les Matières Autres que Raisins pour les éliminer du flux de produits. Les raisins acceptés passent de la trieuse à une trémie ou un convoyeur à vis pour les amener à la cuve de fermentation.

Contrairement aux trieuses optiques équipées de tapis pour inspecter le produit sur le plan horizontal, la machine VitiSort l'inspecte sur le plan vertical, ce qui simplifie considérablement l'opération tout en obtenant des résultats d'inspection optimaux. La simplicité de ce système alimenté par gravité autorise un format plus compact et facilite la désinfection et l'entretien, en l'absence de tapis et de roulements.

« Pendant la pression, nous travaillons généralement 10 heures par jour, six jours par semaine. Nous nettoyons chaque machine après la production. Il faut moins de 30 minutes à une seule personne pour nettoyer à fond la machine VitiSort, soit environ la moitié du temps nécessaire au nettoyage d'autres trieuses optiques », a souligné M. Docher. « La machine est très bien conçue, sans pièces mobiles, et ne requiert pratiquement aucun entretien. »

« Avec l'équipement VitiSort, nous pouvons décider combien de Matières Autres que Raisins éliminer, et simplement le faire. Grâce à cette machine, les établissements vinicoles de moyenne envergure disposent d'un équipement de tri de haute technologie similaire à celui qui était auparavant si onéreux que seules les grands domaines pouvaient se l'offrir », a renchéri M. Docher. « Il s'agit de la première trieuse optique qui accomplit exactement ce que nous voulons. Elle nous aide à produire le meilleur vin à partir des meilleurs raisins. »

Publié par :

© Key Technology, Inc.

150 Avery Street

Walla Walla, WA 99362

☎ 509.529.2161

✉ product.info@key.net

www.key.net