



**Jackson Family Wines améliore  
l'élimination des matières autres  
que raisin avec la trieuse optique de  
Key Technology**

Kendall-Jackson, ainsi que les autres établissements vinicoles de la gamme Jackson Family Wines, partage un bel héritage de qualité inculqué par leur fondateur, Jess Jackson, qui continue à imprégner tous les aspects de l'activité. Inscrite dans la volonté de produire une qualité exceptionnelle quel que soit le niveau de prix, l'entreprise Jackson Family Wines s'efforce sans relâche à améliorer l'exploitation et à limiter les coûts. Dans ces objectifs, l'établissement vinicole a été le premier au monde à utiliser Manta®, la trieuse optique de la plus haute capacité de Key Technology, pour automatiser l'élimination des matières autres que raisin.

« Nous dépendions auparavant de convoyeurs mécaniques et de l'inspection manuelle pour éliminer les matières autres que raisin de notre Pinot Noir », a déclaré Randy Ullom, maître de chais chez Jackson Family Wines. « Avec la trieuse Manta, l'élimination des matières autres que raisin est meilleure car la machine est plus rapide et plus constante que le tri manuel. Nous renforçons la qualité des raisins vendangés qui sont mis en fermentation. Le système Manta nous apporte un avantage supplémentaire pour élever la qualité de nos vins. »



Key propose plusieurs trieuses optiques pour les établissements vinicoles qui souhaitent diminuer la quantité de matières autres que raisin dans leurs cuves de fermentation. La trieuse Manta série 2000 de Jackson Family Wines est équipée de caméras couleur et de lasers de haute performance qui inspectent 15 tonnes de raisins par heure sur sa zone de balayage large de 2 mètres. Jackson Family Wines a choisi le système Manta car il correspond aux besoins de sa production en assurant le plus haut débit, sachant que les trieuses Key peuvent être adaptées pour répondre également aux besoins d'installations beaucoup plus modestes.

« Pour ne pas nous tromper, nous avons décidé de choisir le fournisseur possédant le plus d'expérience, a noté M. Ullom. « Key jouit de plus de 60 ans d'expérience dans le domaine de



l'équipement de process alimentaire et se situe à la pointe de la technologie de tri. Nous avons choisi Key en fonction de ses connaissances, de son service, de son assistance et de son intégrité ».

Chez Jackson Family Wines, les raisins Pinot Noir sont vendangés et transportés dans son établissement vinicole du canton de Monterey, California. C'est là que les raisins sont déversés dans une trémie qui mesure le produit vers un convoyeur Iso-Flo® de Key, qui sépare mécaniquement les particules fines et les feuilles, ainsi que les matières autres que raisin de grande

taille, tout en conservant les jus. Le convoyeur étale le produit pour le présenter au système Manta pour l'élimination plus approfondie des matières autres que raisin.

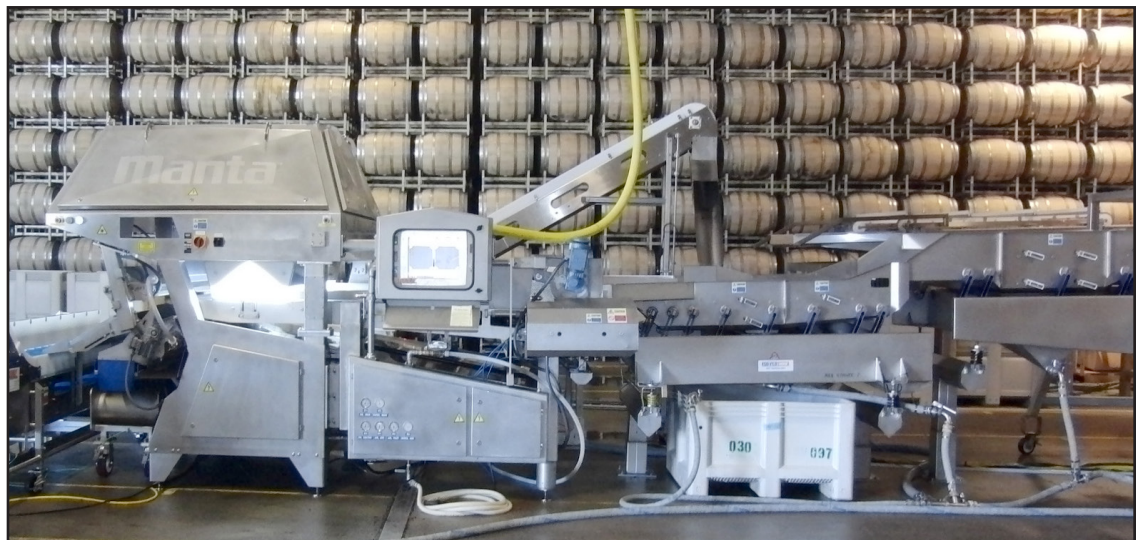
Lorsque les raisins passent dans la trieuse, ils sont inspectés par les caméras alors qu'ils se trouvent encore sur le tapis transporteur. Ils sont ensuite projetés en l'air depuis l'extrémité du tapis de la Manta pour être visualisés à ce moment-là. La trieuse, qui utilise la technologie de traitement d'image propre à Key, analyse rapidement les images et compare chaque objet aux normes d'acceptation/de rejet préalablement définies par le vigneron. Lorsque des matières autres que raisin ou un défaut sont identifiés, le système active le système d'éjection à haute vitesse très proche, qui est composé d'une série de jets d'air espacés de 8 mm répartis sur la largeur du système. Alors que les matières autres que raisin ou le défaut est toujours en l'air, les vannes identifient chaque objet à rejeter et l'éliminent du flux principal de produits. Les raisins parfaits qui en résultent sont ensuite accumulés dans un contenant d'une tonne et transférés dans la cuve de fermentation.



Les caméras couleur de la trieuse inspectent chaque objet en termes de couleur, de taille et de forme. Les lasers détectent les différences de propriétés structurales des objets. L'association de caméras et de lasers sur une seule plate-forme optimise la capacité de la trieuse à éliminer les objets indésirables, comme les insectes, les peaux, les raisins secs, les grains éclatés, les pédicelles, les pétioles, les feuilles, les grains immatures, pourris ou moisis et autres matières autres que raisin de la vendange.

« Nous avons constaté une différence remarquable de niveau de matières autres que raisin depuis que nous avons commencé à utiliser le système Manta. En fait, c'est saisissant », a déclaré Ivan Giotenov, vigneron chez Carmel Road Winery et directeur de la production de l'établissement vinicole de Jackson Family Wines dans le canton de Monterey. « Il serait irréaliste de tenter d'atteindre un tel niveau d'élimination des matières autres que raisin avec l'inspection manuelle ».

« En réalité, nous avons placé Key devant une situation très difficile, » a expliqué M. Ullom. « Le Pinot Noir est un raisin très difficile à travailler, car il doit être manipulé très délicatement.



En outre, 2011 a été un millésime difficile pour le Pinot Noir et les niveaux de matières autres que raisin étaient beaucoup plus hauts que d'habitude. Si le système Manta nous a donné satisfaction cette année, il dépassera probablement nos attentes les autres années ».

Jackson Family Wines mesure la réussite du système Manta en termes de capacité à éliminer les matières autres que raisin, ainsi que de temps d'exploitation, débit et rendement. « Jusqu'à présent, cette expérience est une réussite. Nous avons cumulé une grande quantité de données sur les capacités de la trieuse et nous sommes satisfaits des résultats ».

Pour produire le vin idéal, Jackson Family Wines travaille à l'établissement du profil de saveur en améliorant le contrôle du contenu des cuves de fermentation. Actuellement, le système Manta permet à l'établissement vinicole d'établir les définitions d'acceptation/de rejet pour chaque type d'objet, améliorant l'élimination des fruits verts ou des raisins secs désensibilisants, par exemple.

« La prochaine étape consiste à utiliser l'équipement Manta pour trier selon le créneau de saveur désiré, en fonction de la densité de chaque raisin. Nous continuerons à éliminer les défauts visuels et les matières autres que raisin, mais nous espérons également pratiquer la mesure optique de la saveur », a expliqué M. Ullom. « Les lasers peuvent être programmés pour différencier les grains selon leur degré de maturité, car la texture de la peau change à mesure que les grains mûrissent. Si nous définissons un profil de saveur pour une variété et un millésime spécifiques à 26 degrés brix, nous éliminerons les grains de bel aspect dont la valeur se situe entre 23 et 25,5 brix. Nous pensons travailler sur ce point l'an prochain ». Jackson Family Wines, qui est une entreprise familiale, peut s'offrir le luxe d'une vision à long terme.

« Nous sommes fiers d'être le premier établissement vinicole à utiliser le système Manta. Cette technologie de pointe nous assure un avantage supplémentaire en termes de qualité », a conclu M. Ullom.

---

**Publié par :**

© Key Technology, Inc.  
150 Avery Street  
Walla Walla, WA 99362

☎ 509.529.2161  
✉ product.info@key.net  
www.key.net