



### **Le système alternatif de filtration des lies pour les vignobles de petite et moyenne taille.**

La période des vendanges est également une période intense pour le travail en chai. La filtration du moût et des lies est un processus complexe et fondamental. Quel que soit le type de clarification du jus, une certaine quantité de dépôts à traiter est produite. Outre l'objectif d'obtenir un jus clair à partir des lies, il s'agit également de la rentabilité du processus. En plus du temps nécessaire, les filtres spéciaux et les équipements auxiliaires requis représentent des investissements considérables. Susanne Winterling, du domaine viticole Wein-und Sektgut Winterling à Niederkirchen, nous informe d'une alternative en matière de filtration des lies.

De nombreux facteurs doivent être pris en compte lors de la mise en œuvre de la méthode conventionnelle de filtration par chambres filtrantes. Le nombre de plaques dans le filtre et la quantité d'adjuvant de filtration perlite (cellulose, le cas échéant) sont déterminés en fonction de la quantité de résidus. Le but de cet ajustement est d'obtenir la totalité des dépôts à travers le filtre et d'obtenir un gâteau aussi sec que possible sur les plaques sans que celles-ci ne se bouchent avant la fin du processus et que la quantité restante de dépôts ne puisse plus être filtrée à travers ces plaques. Outre le processus de filtration lui-même, le nettoyage et l'entretien du filtre prennent beaucoup de temps. Le processus continu nécessite une surveillance constante et mobilise un opérateur pendant une longue période.

Fig. 1 : Sacs remplis de lies dans le pressoir



C'est pourquoi, chez Sekt & Weingut Winterling (Niederkirchen, Palatinat, 11 ha) et Wengerter Winery (Erlenbach am Main, Franconie, 22 ha), l'on a envisagé des alternatives à la filtration conventionnelle des lies à l'aide d'un filtre-presse à chambres. Ces expériences et d'autres similaires ont conduit à perfectionner le « Trubsack » (sac à lies), déjà utilisé par le passé pour la filtration des levures. Depuis plusieurs années, toutes les lies de jus et les levures de vin sont filtrées à l'aide du TRUBTUBE. Dans les deux chais, l'expérience montre que l'utilisation du TRUBTUBE facilite considérablement le travail et constitue donc une solution pour la filtration des lies pour les propriétaires de pressoirs pneumatiques.

Fig. 2: Remplissage du TRUBTUBE dans la presse



Le processus de filtration des lies à l'aide d'un sac filtrant se déroule comme suit : les lies sont collectées dans un conteneur transportable. Dans le passé, on utilisait des conteneurs-palettes de 600 litres, dans lesquels le volume des lies pouvait être facilement mesuré. On ajoute 5 kg de perlite par 100 litres de lies. Si les lies sont très visqueuses, il convient d'augmenter la dose. Une légère sulfuration des lies réduit l'oxydation ou une fermentation précoce. L'ajout de 2 à 3 kg supplémentaires de cellulose accélère le pressage ultérieur du liquide. En particulier avec les lies flottantes, il faut tenir compte d'un traitement rapide, mais les lies sédimentaires peuvent encore rester en place pendant plusieurs heures avec une sulfuration appropriée, puis être éventuellement soutirées avant d'être remplies de perlite dans le TRUBTUBE. Le sac de filtration lui-même est constitué d'une fibre spéciale. La conception spéciale de la couture et le fil spécial utilisé lui confèrent une grande stabilité et une longue durée de vie. Un sac de filtration permet de traiter environ 250 litres de lies/levures en une seule opération.

Le conteneur de transport contenant le mélange de lies, de perlite et de cellulose est simplement placé au-dessus du pressoir et rempli de liquide. Cette opération s'effectue sans pompage, à l'aide d'un tuyau court qui débouche dans le TRUBTUBE. Il faut laisser au moins 40 cm du sac non remplis afin de pouvoir le fermer facilement. Pour ce faire, on utilise un cordon résistant à la déchirure et des attaches câbles extra larges. Dans tous les cas, la fermeture doit être très résistante afin de supporter la pression dans le pressoir. En fonction de la taille du pressoir pneumatique, plusieurs sacs peuvent être placés dans le pressoir.

Fig. 3 : Gâteau de filtration sec après pressage



Par la suite, une pression maximale de 1,5 bar doit être réglée, puis la presse doit être arrêtée à cette pression. Si la pression de pressage chute en dessous de 1,0 bar, ce qui peut se produire en présence de grandes quantités de résidus, la pression doit être augmentée à nouveau. Au bout d'environ trois heures (les lies peuvent également être facilement traitées pendant la nuit), on obtient un filtrat de lies clair et presque brillant dans le bac à jus. Dès qu'il ne coule plus de jus de la presse, la filtration est terminée. Le rendement est de près de 100 %. Le sac filtrant est également très adapté au traitement de petites quantités, par exemple d'extrait de baies ou même de vin de glace, car il permet une filtration presque sans aucune perte.

Fig. 4 : Le jus filtré s'écoule dans le bac à jus.



Lorsque plus aucun jus ne s'écoule du pressoir, la pression est relâchée. Le panier du pressoir est retourné et le TRUBTUBE est retiré du pressoir avec les lies sèches/résidus de levure. Après l'avoir vidé, il est retourné et placé dans le bac à jus vide du pressoir, puis rincé à l'eau (NE PAS utiliser de nettoyeur haute pression, car cela pourrait endommager le tissu). Après ce nettoyage, le sac est prêt pour la prochaine utilisation. Si le TRUBTUBE n'est pas utilisé pendant la saison, il doit être conservé dans une solution d'acide citrique légèrement sulfurée. Si le flux de jus ralentit après plusieurs opérations, le sac peut être lavé avec un nettoyant pour toile filtrante disponible dans le commerce. Il est également possible de le laver avec de la soude caustique puis de le neutraliser avec de l'acide citrique, car le tissu n'est pas sensible à ces produits. Après la récolte, le sac nettoyé est séché à l'air libre et conservé dans un emballage hermétique jusqu'à sa prochaine utilisation. Les applications mentionnées ont été testées uniquement sur des presses pneumatiques des marques « Europress » et « Willmes ». Les presses à broche et autres systèmes de pressage avec dispositifs de fixation internes (chaînes, anneaux ou similaires) ne sont pas adaptés à la filtration avec le TRUBTUBE.

## CONCLUSION

Les sacs TRUBTUBE sont des filtres pratiques et, surtout, très hygiéniques, qui s'intègrent de manière optimale dans le processus de travail pendant la saison des vendanges et des soutirages. Même avec une capacité opérationnelle de 1 200 caisses, les lies peuvent être entièrement clarifiées à l'aide du sac filtrant.

