

PRESSOIR DE MICRO-VINIFICATION

FICHE N° 3457

PRÉSERVER
SAUVEGARDER
VALORISER

Période de fabrication : 1950-1974

Fabricant : Matériel Coq ; Matériel Coq ; Matériel Coq

Domaines : Agronomie

Sous-domaines : Viticulture, Oenologie

Organisme : Inra Bordeaux

Ville : Villenave d'Ormon

Modèle :

Matériaux : Bois, Fonte

Description

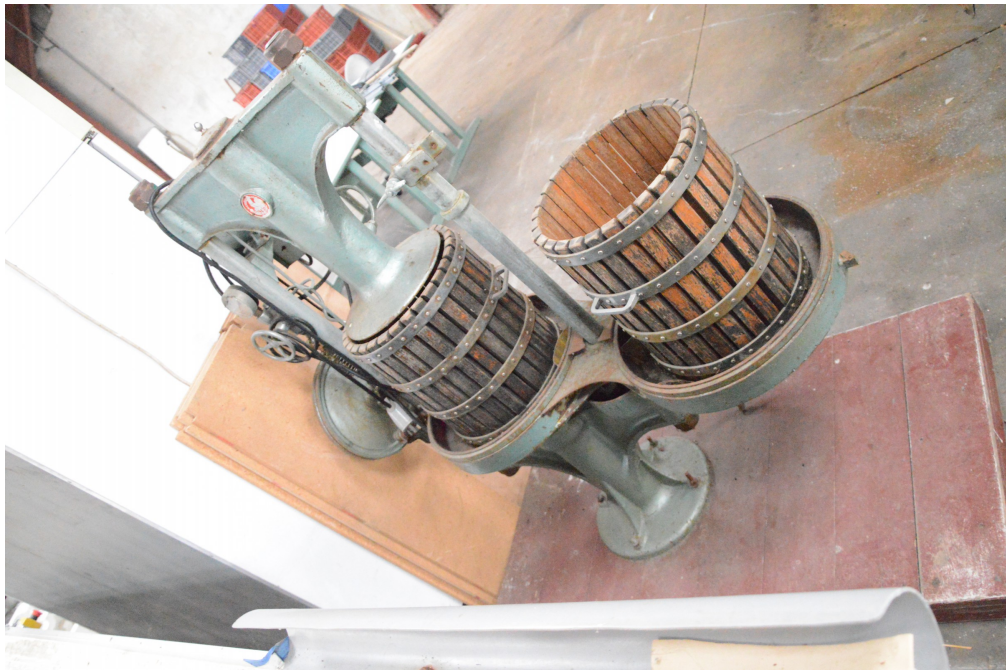
Ce pressoir de micro-vinification se compose de deux cuves en bois pouvant accueillir 10 kg de raisin chacune. La structure en fonte permet de faire tourner les cuves. Ainsi, quand l'une des cuves est pressée, l'autre peut être vidée et remplie à nouveau. Sous la cuve en action, il y a un piston mû par un moteur électrique, qui permet de lever la cuve. Le couvercle reste quant à lui fixe. Des interstices dans la cuves permettent l'écoulement du jus, recueilli en dessous.

Utilisation

Cet appareil est utilisé dans le cadre de l'étude de nouvelles variété de vigne, qui serviront à l'avenir. Il s'agit de faire le même travail qu'un vigneron classique, mais à plus petite échelle, pour expérimenter les nouveaux plans. L'inconvénient de ce modèle est lié aux matériaux : le jus s'oxyde à leur contact











Pour nous citer :

Base de la Mission nationale de sauvegarde et de valorisation du patrimoine scientifique et technique contemporain, PATSTEC, Pressoir de micro-vinification (Matériel Coq ; Matériel Coq ; Matériel Coq), <https://www.patstec.fr/ressources/objets/detail?id=23079>, consulté le 2026-07-30