

FILTRE DE MICROVINIFICATION

FICHE N° 3460

PRÉSERVER
SAUVEGARDER
VALORISER

Période de fabrication : 1975-1999

Fabricant : Hygiatech Filtration ; Hygiatech Filtration ; Hygiatech Filtration

Domaines : Agronomie

Sous-domaines : Viticulture, Oenologie

Organisme : Inra Bordeaux

Ville : Villenave d'Ormon

Modèle :

Matériaux : Aluminium

Description

Ce filtre a pression est composé d'une cuve en aluminium qui se remplit par le dessus, à laquelle est reliée une bombonne d'air comprimé (dont l'arrivée se gère par un robinet). Sous celle-ci, un robinet s'ouvre sur un réceptacle à filtre amovible, en dessous duquel un tuyau de sortie permet l'écoulement du vin filtré.

Utilisation

Ce filtre, dont la pression n'excède pas 1 bar, permet de filtrer les particules d'un diamètre de l'ordre de 2 à 5 μm . Il est utilisé dans le cadre de la microvinification, l'étude de nouvelles variétés 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. Les vins sont goûtés après six mois de vinification ; ce dispositif permet d'éliminer les dépôts, afin qu'à la dégustations ceux-ci soient propres. Toutes les bouteilles passent par ce dispositif.









Pour nous citer :

Base de la Mission nationale de sauvegarde et de valorisation du patrimoine scientifique et technique contemporain, PATSTEC, Filtre de microvinification (Hygiatech Filtration ; Hygiatech Filtration ; Hygiatech Filtration), <https://www.patstec.fr/ressources/objets/detail?id=23082>, consulté le 2026-07-30