



## Médailles d'Or

EURODIA INDUSTRIE S.A  
OENODEV et SFERIS  
PELLENC SA

Electrodialyse bipolaire pour l'acidification des vins  
Outil d'analyse sensorielle  
Machine de taille rase de précision

## Médailles d'Argent

CARUELLE NICOLAS SAS  
CORK SUPPLY FRANCE  
KIROGN  
LGR EMBALLAGES  
MAT TIEMPO  
NEOTIC  
NEW HOLLAND  
PROOFTAG SAS

Pulvérisateur viticole à attelage pivotant  
Procédé de décontamination des bouchons de liège  
Disque de coupe électromagnétique  
Bag in Box surélevé  
Bac de stockage-conservation des fruits, fleurs ou légumes  
Tableau de bord de supervision de l'activité vitivinicole et arboricole  
Dispositif de pré tri sur machine à vendanger en vignes étroites  
Scellé à bulles

## Citations

AB MAURI  
Ets BOBARD JEUNE  
BUCHER VASLIN  
CONCEPT EMBALLAGE  
GEODASEA  
KUHN SA  
OENOMECA  
VITAREA  
XEDA INTERNATIONAL  
YARA FRANCE  
YMELIA

Nouvelle souche de levure hybride AWRI 1503  
Tracteur enjambeur pour travail du sol combiné sur 3 rangs  
Concept de filtration tangentielle  
Bag in Box 1,5l  
Système de géo référencement d'images  
Broyeur de sarments hors sol  
Système automatique de contrôle, de balayage et de purge du surplus d'O<sub>2</sub> dans les cuves partiellement remplies conservées sous azote  
Message "d'alerte pulvérisation" destiné aux viticulteurs  
Traitement post récolte par thermothérapie et fongicides naturels  
Procédé de prévention des nuisances olfactives des effluents vinicoles  
Filtres tangentiels à rétro filtration

# Composition du Jury

SITEVI	Mme Valérie QUEFFELEC, Commissaire Général du SITEVI M. Jean Bernard MONTALESCOT, Conseiller Technologique
BCMA	M. Philippe ESTANOVE, Directeur
CEMAGREF	M. Gérard CHUZEL, Chef du Département Eco Technologie M. Frédéric VIGIER,
ENITA BORDEAUX	M. Gilbert GRENIER, Professeur
ENSAT	M. Francis SEVILA, Directeur
INAPG	M. Michel AUBINEAU, Professeur Honoraire
IAVIA (Espagne)	M. Florentino JUSTE
ITV	M. Jean-Luc BERGER, Directeur Technique M. Jean-Pierre VAN RUYS, Directeur Général représenté par M. CAVIGLIO (viticulture) et M. DESSEIGNE (œnologie)
UNION DES ŒNOLOGUES DE FRANCE	Mme Béatrice DA ROS, Directrice Générale M. Thierry GASCO, Président
SECIMA	M. Dominique OPILLARD, Secrétaire Général
SYGMA	M. Jean-François GOUPILLON, Responsable Technique
UNIVERSITÉ BORDEAUX II	M. Bernard DONECHE, Professeur d'œnologie  M. René AUTELLET

## EURODIA INDUSTRIE S.A.

Stand 3 A 27

### Electrodialyse bipolaire pour l'acidification des vins

Depuis plus de dix ans, les conditions climatiques dans certaines régions et les pratiques viticoles et œnologiques sont à l'origine d'une augmentation progressive du pH des moûts et des vins. Pour résoudre ce problème, jusqu'à présent, l'ajout d'acide tartrique restait la principale alternative.

Ce nouveau procédé d'acidification par voie membranaire, développé en partenariat avec l'INRA, actuellement testé à grande échelle dans dix caves du vignoble français, permet un pilotage précis de la baisse du pH. Il s'agit d'une méthode soustractive qui, du point de vue éthique dans la filière, peut être mieux perçue que l'ajout d'acide tartrique, produit instable, à l'origine de phénomènes de précipitations tartriques et de déviations organoleptiques (goût métallique, bouche asséchante, amertume).

Ce système ne génère pas de déchets, car l'effluent, riche en potasse, peut être récupéré puis concentré en produits de nettoyage de cave.

#### EURODIA INDUSTRIE S.A.

Zac Saint Martin - Impasse Saint Martin - 84120 PERTUIS - France

Tel : +33(0)4 90 08 75 00 - Fax : +33(0)4 90 08 75 19 - Web : [www.eurodia.com](http://www.eurodia.com)

Contact presse : Yannick LEGRATIET

e-mail : [yannick.legratiet@eurodia.com](mailto:yannick.legratiet@eurodia.com)

Contact commercial : Yannick LEGRATIET

e-mail : [yannick.legratiet@eurodia.com](mailto:yannick.legratiet@eurodia.com)

---

## OENODEV et SFERIS

Stand 4 C 42

### Outil d'analyse sensorielle

L'analyse sensorielle représente un capital de connaissances très important et peu valorisé. Au service de l'adéquation produit-marché, "Siryel" est un outil simple de dégustation avec traitements des données intégrées, que vous soyez seul ou en groupe. Il devient possible de conserver l'ensemble des commentaires de dégustation et d'assurer une vraie traçabilité fonctionnelle au service de la maîtrise des process œnologiques.

Le marché peut être décrit rationnellement, et vous pouvez même comparer en cave et en temps réel vos propres vins à ceux de la concurrence sur des critères fiables.

Au niveau du pilotage de la production, vous disposez d'une vraie définition-produit. Partant de là, le suivi de cette évolution est facilité ainsi que la mesure des dérives au cours du process.

SIRYEL est composé de stylos numériques à reconnaissance d'écriture, connectés par Bluetooth® à un logiciel web ultra-puissant, permettent de capter, stocker, traiter statistiquement les données essentielles de dégustation sur lesquelles les décisions nécessaires au pilotage de la production seront prises. Les technologies web associées permettent de faciliter la réactivité du transfert et l'exploitation des données. Leur accès rapide est une valeur ajoutée importante.

Le lien entre le marketing et la production est enfin possible.

#### OENODEV

Domaine Mouréou - 32400 MAUMUSSON-LAGUIAN - France

Tel : +33(0)5 62 69 85 74 - Fax : +33(0)05 62 69 87 02 - Web : [www.oenodev.com](http://www.oenodev.com)

#### SFERIS

Domaine du Chapitre - 170 boulevard du Chapitre - 34750 VILLENEUVE-LÈS-MAGUELONE - France

Tel : +33(0)4 67 85 68 40 - Fax : +33(0)04 67 85 68 41 - Web : [www.sferis.com](http://www.sferis.com)

Contact presse : Patrick DUCOURNAU

e-mail : [patrick.ducournau@oenodev.com](mailto:patrick.ducournau@oenodev.com)

Contact commercial : Arnaud SOULIER

e-mail : [arnaud.soulier@oenodev.com](mailto:arnaud.soulier@oenodev.com)

**Machine de taille rase de précision**

Ce concept de taille rase de précision ne peut se développer qu'avec une machine spécifique, dans des vignobles bien aménagés : vignes en cordon de Royat établies sur un seul fil porteur, ou palissées sur plusieurs fils de fer.

La machine de taille rase de précision "Pellenc TRP" est constituée d'un seul châssis et de deux modules : le module de pré taillage Visio Pellenc et le module de taille rase de précision.

Ces deux systèmes de vision artificielle communiquent entre eux et sont complémentaires. Le premier module réalise le positionnement de la machine et indique au second les paramètres de vitesse, la position des piquets ainsi que les contours du cordon. Le second module positionne la tête de coupe rase de précision en suivant les contours, par l'intermédiaire d'actionneurs électriques.

Le principal argument du développement du système de taille rase de précision, obtenu par le travail de la nouvelle machine PELLENC SA réside dans la réduction très significative du temps de taille machine (environ 2h30/ha) avec reprise manuelle (jusqu'à 8 h/ha) qui permet d'accroître la compétitivité de nos vigneron.

**PELLENC SA**

Route de Cavailon - BP 47 - 84122 PERTUIS CEDEX - France

Tel : +33(0)4 90 09 47 00 - Fax : +33(0)4 90 09 64 09 - Web : [www.pellenc.com](http://www.pellenc.com)

Contact presse : Laure POTY

e-mail : [l.poty@pellenc.com](mailto:l.poty@pellenc.com)

Contact commercial : Gaëtan ARCHAMBAULT

e-mail : [g.archambault@pellenc.com](mailto:g.archambault@pellenc.com)

# Médailles d'Argent



## CARUELLE NICOLAS SAS

Stand 10 D 13

### Pulvérisateur viticole à attelage pivotant

Cette innovation concerne la tourelle pivotante de l'attelage qui permet un faible rayon de braquage - 1,44 m, sans débrayage de la prise de force et sans coulissement de la transmission à cardans- et le passage roue dans roue du pulvérisateur semi porté et de son tracteur.

Compact, le pulvérisateur " Zéphyr" est adapté aux vignes étroites. Il dispose d'un bon niveau de stabilité avec son attelage "Stabisol", à vide comme en charge et sécurise le chauffeur dans les phases de pulvérisation mais aussi sur route, dans les entrées de parcelles et lors des demi-tours en bout de rang. Il préserve les sols des pollutions accidentelles dues au renversement. Le chauffeur dégagé de ces préoccupations peut se consacrer au suivi de la qualité et de la précision de sa pulvérisation.

L'incorporateur embarqué dispose du système d'assistance à la mise en œuvre du pulvérisateur "Info'van" pour le positionnement des vannes et régime optimal de la prise de force, d'un rince bidon intégré et d'un dispositif d'agitation garantissant l'homogénéité de la bouillie en fin d'incorporation.

Maniable et stable tout en facilitant la protection de la transmission mécanique (maintenue sans coulissement de l'arbre à cardan lors des demi-tours) le confort de l'opérateur et sa sécurité au travail en sont améliorés.

CARUELLE NICOLAS SAS

2 rue de l'Industrie - BP 2 - 45550 SAINT DENIS DE L'HOTEL - France

Tel : +33(0)2 38 46 31 31 - Fax : +33(0)2 38 46 31 00 - Web : [www.caruelle-nicolas.com](http://www.caruelle-nicolas.com)

Contact presse : Laurent BERNEDE

e-mail : [laurent.bernedede@caruelle-nicolas.com](mailto:laurent.bernedede@caruelle-nicolas.com)

Contact commercial : Laurent BERNEDE

e-mail : [laurent.bernedede@caruelle-nicolas.com](mailto:laurent.bernedede@caruelle-nicolas.com)

---

## CORK SUPPLY Portugal

Stand 11 A 26

### Procédé de décontamination des bouchons de liège

Le procédé "Innocork" permet l'extraction du TCA par utilisation de la vapeur d'eau et de l'alcool éthylique. Les bouchons sont chargés dans une chambre de traitement en acier inoxydable, où sont introduits la vapeur et l'alcool éthylique en vaporisation. L'alcool éthylique solubilise les molécules de TCA et les extraits des bouchons. Les bouchons sont ensuite lavés à la vapeur sans aucune altération de la qualité des lièges naturels.

Les bouchons, traités, parfaitement nettoyés, conservent leurs qualités de forme et d'élasticité et disposent d'un taux de TCA réduit à moins de 1,0ng/l. C'est un gage de garantie des conditions de conservation et de bonne qualité organoleptique des vins conditionnés en bouteilles.

CORK SUPPLY S.A.

Rua do Regatinho - Apartado 120 - 4536-904 SANTA MARIA DE LAMAS - Portugal

Tel : +351 256 780 580 - Fax : +351 256 780 588 - Web : [www.corksupply.pt](http://www.corksupply.pt)

Contact presse : Patricia FERNANDES

e-mail : [pfernandes@corksupply.pt](mailto:pfernandes@corksupply.pt)

Contact commercial : Paulo CARDOSO

e-mail : [pcardoso@corksupply.pt](mailto:pcardoso@corksupply.pt)

---

## KIROGN

### Disque de coupe électromagnétique

Les couteaux de la rogneuse à vignes ou de la tailleuse arboricole KIROGN sont automatiquement escamotés vers le centre du disque lors de l'arrêt des moteurs. Les couteaux sont donc "invisibles" à l'arrêt.

Ils sont retenus, à l'arrêt, vers le centre de leur disque d'entraînement par électromagnétisme dont la puissance est déterminée pour assurer la retenue des couteaux dès qu'ils retombent vers le bas par leur propre poids. Ces mêmes couteaux sont libérés en position de coupe dès que la vitesse de rotation du disque permet de les soumettre à une force d'inertie centrifuge supérieure à la force électromagnétique initiale.

Cette innovation est donc la garantie d'une sécurité totale pour l'opérateur puisque la protection des

couteaux est intégrée au système de coupe. Les couteaux restent hors de portée des mains en dehors de tout entraînement en rotation du système de coupe, même lors de la manutention.

Le design du disque de coupe ELECTROMAGNETIQUE KIROGN est sans aspérité, il réduit le contact des pièces mécaniques avec la végétation, gage d'une qualité de coupe exemplaire.

Le disque ELECTROMAGNETIQUE KIROGN fait l'objet d'une demande de brevet en cours.

KIROGN

VILLEXAVIER - B.P 127 - 17504 JONZAC CEDEX - France

Tel : +33(0)5 46 48 08 57 - Fax : +33(0)5 46 48 42 31 - Web : [www.kirogn.fr](http://www.kirogn.fr)

Contact presse : Patrice SANSONNET

e-mail : [kirogn@wanadoo.fr](mailto:kirogn@wanadoo.fr)

Contact commercial : Patrice SANSONNET

e-mail : [kirogn@wanadoo.fr](mailto:kirogn@wanadoo.fr)

---

## LGR EMBALLAGES

Stand 11 C 43

### Bag in Box surélevé

Le BIB Up est un BIB qui bénéficie d'un dispositif de surélévation. Les deux parties sont assemblées en usine. Mécanisable, il peut être livré à part, ou directement autour du BIB.

La partie supérieure reçoit la poche à vin et repose sur le dispositif de surélévation. La fontaine se trouvant ainsi rehaussée, il est possible de poser un verre dessous et de le remplir. Cela évite des manipulations multiples et contraignantes (soulever la caisse outre, la placer en bord de table...), et ennoblit l'image du BIB.

Ce BIB est une façon de se différencier sur les linéaires, avec la possibilité d'y apposer une communication spécifique, et par conséquent, d'augmenter les ventes. De plus, après installation du dispositif, la surface de communication se voit agrandie. Enfin ses aspects pratiques permettent au consommateur de profiter d'une réelle valeur ajoutée.

LGR EMBALLAGES

Route de Samognat - BP 72 - 1117 OYONNAX - France

Tel : +33(0)4 74 12 12 12 - Fax : +33(0)4 74 77 97 57 - Web : [www.lgr-emballages.com](http://www.lgr-emballages.com)

Contact presse : Alastair DAND

e-mail : [alastair.dand@lgr-emballages.com](mailto:alastair.dand@lgr-emballages.com)

Contact commercial : André MERCIER

e-mail : [andre.mercier@lgr-emballages.com](mailto:andre.mercier@lgr-emballages.com)

---

## MAT TIEMPO

Stand 14B 25bis

### Bac de stockage-conservation des fruits, fleurs ou légumes

Le bac rigide plastique est composé d'un couvercle "Tiempo Cap". L'ensemble forme un module individuel et gerbable, à atmosphère modifiée, afin d'obtenir un allongement de la conservation des fruits, fleurs ou légumes.

Grâce à la diffusion passive des gaz à travers la membrane du couvercle, par abaissement du taux d'oxygène et augmentation du CO<sub>2</sub>, le module "Tiempo Cap" procure une atmosphère optimale capable de répondre aux exigences de conservation du ou des végétaux choisis.

Il permet le stockage de courte, moyenne ou longue durée, de produits frais, arrivés à maturité, dans une atmosphère naturelle, d'où :

- une meilleure répartition de la charge de travail,
- des économies de fret,
- une réduction des pertes, pendant le transport et en période de mévente,
- une amélioration des qualités gustatives, les produits plus mûrs supportant mieux les circuits de commercialisation.

MAT TIEMPO

La Condemine - 71260 PERONNE - France

Tel : +33(0)3 85 23 96 20 - Fax : +33(0)3 85 36 96 58 - Web : [www.matttempo.com](http://www.matttempo.com)

Contact : presse : Céline KUENTZ

e-mail : [matttempo@wanadoo.fr](mailto:matttempo@wanadoo.fr)

Contact commercial : Céline KUENTZ

e-mail : [matttempo@wanadoo.fr](mailto:matttempo@wanadoo.fr)

---

## NEOTIC

Stand 8 B 20

### Tableau de bord de pilotage de l'activité vitivinicole et agricole

Agreo est une plateforme d'échange d'information agronomique via extranet assurant le contrôle de la qualité, la gestion de la traçabilité et le pilotage technique des productions agricoles et agroalimentaires.

Le Module Supervision d'Agreo est un véritable tableau de bord de pilotage de l'activité vitivinicole et agricole, rassemblant :

- des sources d'information hétérogènes,
- des indicateurs issus d'Agreo ainsi que du système d'information global en place,
- des raccourcis vers les fonctionnalités importantes d'Agreo.

Ce nouvel outil permet en un seul coup d'œil de surveiller, de décider et d'agir.

Le mode de fonctionnement est similaire à celui des pages d'accueil personnalisables connues et proposées depuis quelques temps sur Internet (iGoogle, Live.com, Netvibes, etc.).

L'apport de Neotic est aujourd'hui d'intégrer ces mécanismes au sein d'Agreo, progiciel de gestion de données destiné aux agriculteurs, coopératives, métiers du négoce et industries agroalimentaires.

Le Module Supervision d'Agreo associe simplicité de fonctionnement, puissance de la communication et pertinence des informations (issues directement du système d'information).

Les bénéfices du Module Supervision d'Agreo pour l'utilisateur sont de :

- rester informé en permanence et de manière globale, en un seul coup d'œil, sur de multiples sources,
- construire son propre tableau de bord avec ses indicateurs de pilotage adaptés à ses besoins et à son métier,
- accéder aux fonctions pertinentes de son application Agreo,
- pouvoir modifier sa configuration à tout moment.

#### NEOTIC

Cap Omega-Rond Point Benjamin Franklin-CS39521-34960 MONTPELLIER - France

Tel : 04 67 13 00 50 - Fax : 04 67 13 00 51 - Web : [www.neotic.fr](http://www.neotic.fr)

Contact presse : Stéphane MARCEL

e-mail : [smarcel@neotic.fr](mailto:smarcel@neotic.fr)

Contact commercial : Pascal GUIEYSSE

e-mail : [pguieysse@neotic.fr](mailto:pguieysse@neotic.fr)

---

## NEW HOLLAND

Stands 12 EXT 02 & 12 A 23

### Dispositif de pré tri avant égreneur sur machine à vendanger en vignes étroites

Les capacités de nettoyage des machines à vendanger en vignes étroites sont limitées par la géométrie imposée par leur faible encombrement et impose donc un système compact. Le principe du convoyeur séparateur est de trier et de séparer les baies libres, des grappes et des feuilles, de manière à évacuer les déchets verts pour amener une vendange propre dans l'égreneur ou dans la benne pour les machines qui n'en sont pas équipées.

Ce convoyeur séparateur est constitué de tiges inox entre lesquelles passent les tasseaux d'un tapis. Les baies libres passent au travers des tiges inox alors que les grappes entières ainsi que les feuilles restent sur le dessus. Une roue folle à ailettes souples permet de maintenir les tiges inox plaquées sur les tasseaux et ainsi de conserver leur écartement (brevet New Holland).

La vendange ainsi triée est projetée par le tapis sous un aspirateur. Les baies libres, sous les tiges inox (sur le tapis), ont une balistique différente des grappes entières et des feuilles en bout de convoyeur et se retrouvent projetées suivant une trajectoire plus inclinée. Ainsi, l'aspirateur évacue les feuilles en suspension dans la chute et les grappes plus lourdes retombent sur le convoyeur de transfert.

Le fait d'avoir séparé les baies libres sur un niveau inférieur permet d'optimiser la puissance d'aspiration pour évacuer les déchets verts sans perte de jus. Lorsque la machine est équipée de l'option « égreneur », cette vendange est transférée sur un convoyeur trieur escamotable, qui, sur le même principe, trie les baies libres et ne transfère dans l'égreneur que les grappes. Ce nouveau dispositif avec l'introduction de l'égreneur sur ce segment ouvre le marché des vignes étroites de grande qualité à la récolte mécanique en anticipant le tri, augmentant la polyvalence rouge/blanc par l'utilisation ou non de l'égreneur tout en réduisant les coûts de vendange.

#### NEW HOLLAND

BP 119 - 91152 ETAMPES CEDEX 2 France

Tel : +33 (0)4 68 43 39 70 - Fax : +33(0)1 60 80 70 89 - Web : [www.newholland.com](http://www.newholland.com)

Contact presse : Vincent NOUVEL

e-mail : [Vincent.nouvel@cnh.com](mailto:Vincent.nouvel@cnh.com)

Contact commercial : Alexandre COLMART

e-mail : [alexandre.colmart@newholland.com](mailto:alexandre.colmart@newholland.com)

**Scellé à Bulles**

Cette solution de haute sécurité permet aux consommateurs du monde entier de contrôler l'authenticité et l'intégrité d'une bouteille tout en accédant à une information exhaustive et évolutive sur le produit. Le contrôle est basé sur une comparaison visuelle, accessible à tous, grâce à une connexion Internet depuis un PC ou un téléphone mobile.

Le Scellé à Bulles, en relation avec son enregistrement Internet, assure la protection et la promotion des bouteilles. Il s'applique à cheval sur le col de la bouteille et la capsule.

Il est constitué de 3 composants de sécurité :

- un "Code à Bulles", unique et impossible à reproduire pour assurer l'authenticité et lutter contre la contrefaçon : il constitue l'empreinte digitale de la bouteille ;
- un "datamatrix," pour identifier individuellement chaque bouteille afin d'assurer la traçabilité et lutter contre les marchés parallèles;
- un support inviolable avec découpes et trame métallisée, pour garantir l'intégrité de la bouteille et lutter contre le re-remplissage des bouteilles.

**PROOFTAG SAS**

20 place Prax Paris - 82000 MONTAUBAN - France

Tel : +33(0)5 63 21 82 60 - Fax : +33(0)5 63 91 56 29 - Web : [www.prooftag.com](http://www.prooftag.com)

Contact presse : Franck BOURRIERES

e-mail : [prooftag@prooftag.com](mailto:prooftag@prooftag.com)

Contact commercial : Franck BOURRIERES

e-mail : [prooftag@prooftag.com](mailto:prooftag@prooftag.com)



## AB MAURI

Stand 4 D 52

### Nouvelle souche de levure hybride AWRI 1503

La nouvelle souche de levure hybride Maurivin AWRI 1503 est le fruit d'un travail de recherche de l'institut Australien AWRI afin d'augmenter la diversité et l'intensité aromatique des vins et d'en renforcer la sensation de rondeur en bouche et la concentration en arômes fruités.

Elle est issue d'une hybridation génétique, par croisement entre une levure commerciale *Saccharomyces cerevisiae* (AWRI 838 = Maurivin PDM) et une souche non *cerevisiae*, et utilise les techniques de l'ADN non recombinant. Cette levure hybride non OGM développe des caractéristiques œnologiques performantes comme l'amélioration des propriétés sensorielles des vins, de meilleures résistances aux stress, une sécurité fermentaire accrue, une plus grande concentration en fruit et une contribution à une plus grande rondeur.

Elle produit peu d'acidité volatile et a un besoin modéré d'azote.

Elle est recommandée pour renforcer la rondeur et la complexité aromatique (fruité) des vins. Globalement les vins produits avec cette nouvelle souche présentent plus de longueur en bouche et une plus grande concentration en fruits.

#### AB MAURI

59 rue de l'Abondance - Cedex 03 -69421 LYON - France

Tel : +33(0)04 72 61 59 06 - Fax : +33(0)04 78 62 30 92 -Web : [www.maurivinyeast.com](http://www.maurivinyeast.com)

Contact presse : Olivier PAGEAULT

e-mail : [o.pageault@ab-mauri.fr](mailto:o.pageault@ab-mauri.fr)

Contact commercial : Olivier PAGEAULT

e-mail : [o.pageault@ab-mauri.fr](mailto:o.pageault@ab-mauri.fr)

---

## BOBARD JEUNE

Stand 12 A 25

### Tracteur enjambeur pour travail du sol combiné sur 3 rangs

Le désherbage mécanique et l'entretien des sols occuperont une place importante dans les années à venir. Le tracteur enjambeur "Bobard 809" avec un travail du sol combiné sur 3 rangs répond à cette exigence et permet un gain important de productivité.

Le poste de conduite a été repensé avec un champ de vision panoramique ; la mise en action des équipements est facilitée par des commandes individuelles ou simultanées ; la polyvalence est optimisée avec une traverse à dépose rapide et un système de montage permettant l'orientation de la cellule de pulvérisation.

La facilité des manœuvres est obtenue avec un angle maximum de braquage et en version 4x4, la motricité du train avant est proportionnelle à l'angle de braquage via un sélecteur de direction qui répartit le flux hydraulique en fonction de l'angle de braquage des roues. Cette innovation contribue à la sécurité de cet ensemble compact de 2,55 m d'empattement et d'un rayon de braquage de 3,65 m. Ce tracteur en version 4x4 est équipé d'un système de transmission breveté Bobard : l'association de moteurs lents à des moteurs rapides via un répartiteur hydraulique assure une parfaite homogénéité latérale et élimine les risques éventuels de patinage.

#### Ets BOBARD JEUNE

19 rue de Reon - 21200 BEAUNE - France

Tel : +33(0)3 80 24 34 50 - Fax : +33(0)3 80 24 34 65 -Web : [www.bobard.com](http://www.bobard.com)

Contact presse : e-mail : [marketing@bobard.com](mailto:marketing@bobard.com)

Contact commercial : e-mail : [marketing@bobard.com](mailto:marketing@bobard.com)

**Concept de filtration tangentielle**

Le nouveau concept de filtration tangentielle "Flavy FX Tandem" comporte des innovations techniques et des solutions nouvelles dont les effets sont mesurables sur les rendements, la qualité et la sécurité environnementale.

Il présente pour principale innovation l'association de deux machines dédiées qui fonctionnent simultanément et de façon différente : filtration des vins bruts pour l'une et concentration des rétentats du premier filtre pour l'autre. Chaque filtre du concept Flavy FX Tandem a ainsi sa propre application, détient ses propres paramètres de fonctionnement et des membranes spécifiques adaptées.

La filtration tangentielle Flavy FX Tandem s'effectue en une seule opération et sans traitement préalable de pré-filtration.

Le vin filtré est parfaitement brillant, limpide (turbidité < 1 NTU, indice de colmatage faible) et stable (pauvre en germes). La qualité du vin est totalement respectée. Grâce à ce fonctionnement par étages successifs, les colmatages sont nettement diminués, les volumes morts sont réduits et les pertes de vin représentent à peine 0,1% voire 0,05% du volume de vin filtré, d'où une amélioration globale de la productivité.

Le traitement en ligne des rétentats permet de respecter les lots de vin filtré et améliore l'organisation de la cave.

Les opérations sont totalement automatisées et pilotées par PC central industriel équipé d'un écran tactile avec création d'un rapport de filtration pour chaque opération et d'un rapport de régénération des membranes accessibles depuis internet par connexion ADSL. Ceci permet entre autres une consultation à distance par la cave.

**BUCHER VASLIN**

Rue Gaston Bernier - BP 70028 - 49290 CHALONNES SUR LOIRE -France

Tel : +33 (0)2 41 74 50 50 - Fax : +33 (0)2 41 74 50 51 - Web : [www.buchervaslin.com](http://www.buchervaslin.com)

Contact presse : Corinne DELPY

e-mail : [corinne.delpy@buchervaslin.com](mailto:corinne.delpy@buchervaslin.com)

Contact commercial : Hervé de VILMORIN

e-mail : [herve.de.vilmorin@buchervaslin.com](mailto:herve.de.vilmorin@buchervaslin.com)

**CONCEPT EMBALLAGE****Stand 1 C 42****Bag in Box 1,5 l**

Ce produit est adapté à un nouveau mode de consommation (2 verres de vin par jour pendant une semaine = 1,5 litres). Il s'avère, pour ce marché, plus pratique que 2 bouteilles ou tout autre format de BIB.

Il est ludique et jeune dans sa forme et son design graphique - Léger à transporter -entre 30% et 50% de poids évité par rapport à deux bouteilles- il permet un accès facilité et un gain de place, pour un moment de plaisir et de détente, avant le repas ou pour accompagner celui-ci.

Innovant car c'est la première édition de ce format en France, il reste très pratique car il peut être stocké au réfrigérateur, sur une tablette, prêt pour le service au verre.

**CONCEPT EMBALLAGE**

ZI Nicopolis - 80 avenue des Chênes Verts - 83170 BRIGNOLES -France

Tel : +33(0)4 98 05 28 00 - Fax : +33(0)4 98 05 28 04 -Web : [www.concept-emballage.fr](http://www.concept-emballage.fr)

Contact presse : Michael LATZ

e-mail : [michael.latz@concept-emballage.fr](mailto:michael.latz@concept-emballage.fr)

Contact commercial : Thierry DAVID

e-mail : [thierry.david@concept-emballage.fr](mailto:thierry.david@concept-emballage.fr)

**GEODASEA****Stand 8 A 27****Système de géo référencement d'images**

Les caves coopératives et les négoce viticoles renforcent régulièrement depuis quelques années leurs investissements sur le suivi du vignoble. Les services techniques spécialisés sur la conduite des vignobles se développent. Une de leurs missions concerne le suivi parcellaire des vignobles. Ce suivi répond à plusieurs objectifs :

- le contrôle du respect de cahiers des charges de production (viticulture raisonnée, qualification d'exploitations, contraintes imposées par les acheteurs...),
- le conseil technique aux viticulteurs lié à des observations sur le terrain,

- l'estimation des rendements en vue d'organiser les vendanges,
- la sélection qualitative des parcelles en vue d'apports différenciés,
- l'intégration de critères de production ayant une incidence sur la qualité du raisin, et donc du vin, dans des grilles de rémunération différenciée des viticulteurs.

Le "Pack Photo Géo" est une solution permettant à partir d'un Pocket PC de prendre des photos du vignoble qui seront géo-référencées (coordonnées GPS associées), classées par thème et qui se positionneront automatiquement sur une carte consultable directement sur l'écran du Pocket PC. C'est une application opérationnelle et efficace qui associe, pour les besoins de la viticulture, les technologies du téléphone portable, du GPS, du PDA et de la photographie numérique.

#### GEODASEA

80 rue René Panhard - 30900 NIMES - France

Tel : +33(0)4 66 04 26 10 - Fax : +33(0)4 66 04 26 11 - Web : [www.geodasea.fr](http://www.geodasea.fr)

Contact presse : Olivier GAUER

e-mail : [geodasea@geodasea.fr](mailto:geodasea@geodasea.fr)

Contact commercial : Olivier GAUER

e-mail : [geodasea@geodasea.fr](mailto:geodasea@geodasea.fr)

## KUHN SA

Stand 7 B 91

### Broyeur de sarments hors sol

Le broyeur hors sol "TRP 145 RT" permet la récupération des sarments broyés d'une part pour la valorisation des bois de taille en tant que combustible et d'autre part pour éviter les contaminations et maladies du bois par leur extraction des vignes.

Ses deux fonctions principales sont le broyage, assuré par un broyeur équipé d'un pick-up qui ramasse les bois de taille au sol et les broie grâce à un rotor à marteaux, et la récolte des sarments broyés, qui sont transférés dans un sac en nylon micro aéré de type big-bag, de 800 litres, fixé sur un portique et mât télescopique.

La conception originale de cet ensemble permet l'automatisation du chargement et du déchargement des broyats en sac et notamment pour leur manutention en remorque de transport.

#### KUHN SA

4 impasse des Fabriques - BP 50060 - 67706 SAVERNE CEDEX - France

Tel : +33(0)3 88 01 81 00 - Fax : +33(0)3 88 01 81 30 - Web : [www.kuhn.fr](http://www.kuhn.fr)

Contact presse : Jean Christophe HAAS

e-mail : [jean-christophe.haas@kuhn.fr](mailto:jean-christophe.haas@kuhn.fr)

Contact commercial : Frédéric FRANIATTE

e-mail : [frederic.franiatte@kuhn.fr](mailto:frederic.franiatte@kuhn.fr)

## OENOMECA

Stand 2 B 19

### Système automatique de contrôle, de balayage et de purge du surplus d'O<sub>2</sub> dans les cuves partiellement remplies conservées sous azote

"Purg'ciel " permet, sur des cuves à vin partiellement remplies, conservées sous N<sub>2</sub> de :

- analyser automatiquement et d'afficher le taux d'O<sub>2</sub> contenu dans le ciel gazeux (analyseur au 0,1% sonde O<sub>2</sub>) ;
- programmer le taux d'azote souhaité du ciel gazeux pour la conservation du vin ;
- générer le nombre de balayages nécessaires à l'obtention du taux d'azote souhaité dans le ciel gazeux ;
- balayer automatiquement à l'azote ;
- purger automatiquement le ciel gazeux (électrovanne basse pression) ;
- contrôler le ciel gazeux en fin d'opération et en permanence s'il est en situation fixe ;
- canaliser le rejet de la purge du ciel gazeux vers l'extérieur de la cave.

Par balayage et purge automatique, ce dispositif mobile, optimise l'utilisation de l'azote en toute sécurité pour la protection des vins dans les cuves.

#### OENOMECA

10 Parc Club Millénaire - 1025 rue Becquerel - 34000 MONTPELLIER - France

Tel : +33(0)4 67 66 26 54 - Fax : +33(0)4 67 20 17 97 - Web : [www.oenomeca.com](http://www.oenomeca.com)

Contact presse : Cécile ROUQUETTE

e-mail : [contact@oenomeca.com](mailto:contact@oenomeca.com)

Contact commercial : Cécile ROUQUETTE

e-mail : [contact@oenomeca.com](mailto:contact@oenomeca.com)

### Message "d'alerte pulvérisation" destiné aux viticulteurs

L'application présentée a pour but d'informer rapidement des traitements effectués et du délai de réentrée dans les parcelles de vigne, pour les intervenants potentiels sur ces parcelles. Elle a donc un but sanitaire et réglementaire important.

Elle s'appuie sur plusieurs logiciels et supports matériels, de la saisie en vigne sur Pocket PC, à la centralisation des interventions sur Viticoteaux, à l'envoi de SMS depuis un module spécifique de Viticoteaux.

L'intérêt complémentaire du système est de pouvoir travailler en prévisionnel et/ou en réel en lançant un avertissement à partir des traitements planifiés ou en alertant à partir des saisies réelles.

Lorsque les traitements sont planifiés, l'application permet d'envoyer un SMS indiquant le traitement prévu à telle date et le délai de réentrée associé.

En suivi réel des travaux, dès validation de l'intervention "traitement" sur la base Viticoteaux, il est possible d'envoyer le SMS ou fax ou mail de confirmation ou de réalisation du traitement et le délai de réentrée.

Cette application est destinée aux grandes maisons, aux négoce, aux entrepreneurs et plus généralement à tous les prestataires qui interviennent dans les vignes d'un tiers pour la réalisation des traitements.

#### VITAREA

Mont Bernard - BP 40073 - 51006 CHALONS EN CHAMPAGNE CEDEX - France

Tel : +33(0)3 51 08 42 00 - Fax : +33(0)3 51 08 41 99 - Web : [www.vitarea.fr](http://www.vitarea.fr)

Contact presse : JF. COLLARD / V. DANET

e-mail : [vitarea@vitarea.fr](mailto:vitarea@vitarea.fr)

Contact commercial : Maurice HENRIAT

e-mail : [vitarea@vitarea.fr](mailto:vitarea@vitarea.fr)

#### XEDA INTERNATIONAL

### Traitement post récolte par thermothérapie et fongicides naturels.

Ce nouveau moyen de lutte contre les maladies post-récoltes des fruits et légumes consiste en un traitement par immersion des fruits récoltés dans un bain chaud à 50° contenant des produits naturels à action fongicide et antioxydante, pendant 1 à 3 minutes.

Le fruit chauffé à une telle température produit des défenses chimiques naturelles (phytoalexines) qui ralentissent les attaques extérieures.

La haute température augmente fortement l'activité du traitement chimique sur la peau du fruit. Nous pouvons alors réduire de 2 à 3 fois les concentrations de fongicides pour un meilleur résultat et moins de résidus.

En parallèle, un produit fongicide à base d'huiles essentielles de clou de girofle et de lécithine de soja exempt d'O.G.M. et une machine adaptée aux stations fruitières permettent de traiter à chaud les fruits en ligne ou séparément.

L'association à des molécules naturelles, plus douces, assure le même niveau de protection que celui obtenu avec des molécules synthétiques.

#### XEDA INTERNATIONAL

2 Z.A. de la Crau - 13670 ST ANDIOL - France

Tel : +33(0)4 90 90 23 23 - Fax : +33(0)4 90 90 23 20 - Web : [www.xeda.com](http://www.xeda.com)

Contact presse : Alberto SARDO

e-mail : [albertos@xeda.com](mailto:albertos@xeda.com)

Contact commercial : P.Olivier POUTEAU

e-mail : [olivierp@xeda.com](mailto:olivierp@xeda.com)

### Procédé de prévention des nuisances olfactives des effluents vinicoles

L'innovation du Procédé Winox<sup>®</sup> porte sur la prévention des nuisances olfactives des effluents vinicoles en bassins d'évaporation ou de stockage, grâce à l'orientation des processus microbiens (microflore naturelle) en présence de nitrate vers la dégradation par respiration des constituants des effluents en produits inodores. Le nitrate est un substitut à l'oxygène pour les micro-organismes et empêche les fermentations anaérobies productrices d'odeurs.

Le traitement préventif d'odeurs consiste en l'addition de nitrate au fur et à mesure du rejet des effluents en bassin d'évaporation, selon une proportion définie (NO<sub>3</sub>/DCO). Le nitrate est apporté sous forme de solution concentrée qui ne présente aucun risque de corrosion des matériels ou installations (sel neutre) ni de danger pour les personnes le manipulant.

C'est un procédé très simple qui ne requiert qu'un investissement minime (injection automatisée asservie au débit, pompe doseuse et cuve de stockage), ou nul (apport séquentiel par citerne). Il ne nécessite pas de maintenance ni de suivi particuliers dans sa mise en œuvre. Seul, le suivi des rejets et un contrôle analytique au cours du traitement sont à envisager pour assurer la traçabilité du traitement.

#### YARA FRANCE

100 rue Henri Barbusse - 92751 NANTERRE - France

Tel : +33(0)1 55 69 96 00 - Fax : +33(0)1 55 69 98 56 - Web : [www.yara.fr](http://www.yara.fr)

Contact presse : Etienne CRISTOFOLI

e-mail : [etienne.cristofoli@yara.com](mailto:etienne.cristofoli@yara.com)

Contact commercial : Etienne CRISTOFOLI

e-mail : [etienne.cristofoli@yara.com](mailto:etienne.cristofoli@yara.com)

---

#### YMELIA

### Filtres tangentiels à rétro filtration

Le flux tangentiel est utilisé dans des installations de filtration pour en limiter le colmatage. Cependant, ce flux tangentiel n'est à lui seul pas suffisant pour maintenir une productivité importante pour un usage en cave.

L'innovation réside dans un module de rétrofiltration hydraulique positionné sur la sortie de vin filtré. La rétrofiltration consiste à renvoyer régulièrement du vin filtré en retour dans les membranes grâce à une action mécanique.

L'innovation permet d'améliorer significativement l'efficacité du flux tangentiel. Les installations de la gamme Névéllys conçues par Ymelia bénéficient ainsi d'un flux plus important (de l'ordre de 100 à 300 l/h/m<sup>2</sup> selon les vins).

Ce module rend plus compétitives les installations de la gamme Névéllys.

#### YMELIA

2 place Pierre Viala - 34060 MONTPELLIER - France

Tel : +33(0)4 99 61 31 98 - Fax : +33(0)4 99 61 29 69 - Web : [www.ymelia.com](http://www.ymelia.com)

Contact presse : Nicolas POURTAUD

e-mail : [pourtaud@ymelia.com](mailto:pourtaud@ymelia.com)

Jérôme ZLATOFF

e-mail : [zlatoff@ymelia.com](mailto:zlatoff@ymelia.com)

Contact commercial : Jérôme ZLATOFF

e-mail : [zlatoff@ymelia.com](mailto:zlatoff@ymelia.com)