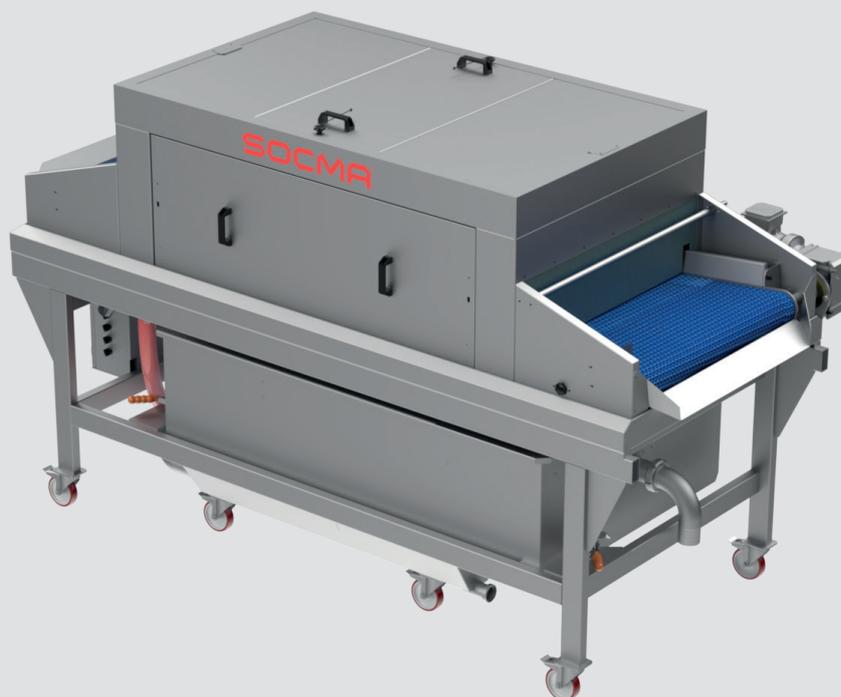


# NIAGARA®

S O C M A  
LE RESPECT DU FRUIT DE VOS EFFORTS

  
CHANCHOLLE  
- CONSULTANT -

## TRI ET LAVAGE PAR PROJECTION D'EAU



## CONCEPT

Niagara® est un système de tri mécanique et de lavage des raisins en grappes entières.

Elle peut être alimentée en grappes entières directement par cagettes, tapis convoyeur, table de tri vibrante ou à bande, ou même par des bennes vibrantes.

Les grappes sont convoyées sur une maille ajourée, équipée d'une motorisation à vitesse variable permettant à l'opérateur de régler le débit de fonctionnement, sous un dispositif de projection d'eau à gros débit.

La cinématique de la maille entraîne un retournement de la grappe au centre de la zone d'écoulement de l'eau, assurant ainsi à l'utilisateur que les deux faces de la grappe ont bien été exposées.

Le tiroir tamis sépare tous les déchets solides grossiers (baies vertes, baies sèches, insectes, capuchons floraux, etc).

Un ingénieux système de filtration à rinçage automatique, en fonction de son taux d'encrassement, permet une re-circulation en continue tout en réduisant au maximum la consommation d'eau lors des cycles de rinçage.

L'ensemble des capteurs, électro vannes, pompes, etc, est relié à un automate pilotant l'intégralité de la machine.

# BÉNÉFICES ŒNOLOGIQUES

La projection d'eau gravitaire à fort débit entraîne dans son sillage les particules exogènes au raisin issues du sol et de l'air (boues, poussières, limons), des parties végétales de la vigne (débris de feuilles, capuchons floraux, baies millerandées, baies sèches etc...) et des produits de traitement de la vigne (cuivre, produits de synthèse, argiles).

L'intégrité physique des baies est respectée ainsi que la composition naturelle de la pruine en microflore indigène.

Les moûts issus de raisins lavés par Niagara® sont propres, nets, déchargés en bourbes grossières, ce qui facilite le travail pré-fermentaire et améliore la qualité des jus.

Sans produits de traitements inhibiteurs des levures, les fermentations sont plus franches et les aromatiques dépourvus de masques, plus purs et plus nets.

Niagara® fonctionne en circuit d'eau semi fermé avec une eau re-circulant dépourvue de particules solides en suspension par un système de grilles-tamis complété d'une filtration automatique continue, limitant fortement la consommation d'eau.

Niagara® devra être suivie d'un système d'égouttage et/ ou de séchage des grappes notamment par convoyage sur mailles ajourées ou grilles vibrantes afin d'éliminer l'eau résiduelle sur les raisins et ainsi éviter toute dilution du moût.

# DONNÉES TECHNIQUES

Tension	380 V
Fréquence	50 Hz
Puissance	6,1 Kw
Débit	3 T/heure
Volume du bac	500 L



**S O C M A**

ZA du Castellas  
599, avenue du Col de Chèvre  
11100 Montredon-des-Corbières

+(33) 04 68 41 50 30  
contact@socma.info  
www.socma.info



**CHANCHOLLE**  
- CONSULTANT -

1659, Avenue du Général de Gaulle  
33140 Cadaujac  
France

+(33) 07 85 28 84 28  
laurent@chancholle-consultant.com  
www.chancholle-consultant.com