



COMMUNIQUE DE PRESSE

DECEMBRE 2014

Innovation Radoux : le Sablier de Vinification

*A l'occasion de Vinitech qui se tiendra les 2, 3 et 4 décembre prochains à Bordeaux, la tonnellerie Radoux présentera sa dernière innovation : le **Sablier de Vinification**. Conçu pour favoriser une extraction complète et douce de la couleur et des tanins, le **Sablier de Vinification** s'inscrit dans une nouvelle approche, moins interventionniste mais précise, du processus de vinification.*

Conçu par le service de Recherche & Développement de la Foudrerie Radoux, le **Sablier de Vinification** est un procédé totalement innovant. Reposant sur un système gravitaire, il allie les avantages de la cuve tronconique et ceux de la cuve tronconique inversée.

Aucune action mécanique sur la vendange

Le prototype, exposé à Vinitech (Hall1, allée C, stand 3108), se présente sous la forme d'un sablier, constitué de deux cuves en bois tronconiques reliées entre elles par un réducteur en inox.

La vendange est introduite par gravité à travers une porte située sur un des fonds de la cuve. Pendant la phase de fermentation, le chapeau de marc se forme en partie haute du sablier. Puis, lors du retournement, les raisins remontent lentement dans le haut de la cuve, sans action mécanique. Plus besoin de pompes pour effectuer les opérations de délestages et de remontages !

Une extraction naturelle, douce et complète

Cette phase de retournement peut être effectuée plusieurs fois par jour, favorisant une immersion des raisins et une extraction naturelle, douce et complète par contact peaux/jus.

Avec le **Sablier de Vinification**, les baies sont en permanence immergeables dans le jus, l'extraction pouvant s'effectuer sur la partie large aussi bien que sur la partie étroite de la cuve.

Une vinification de précision

Autre aspect innovant et tout à fait intéressant du **Sablier de Vinification** : la possibilité, en cours de vinification, de séparer les peaux des pépins. En effet, les pépins étant plus denses que les peaux, ils se déposent en bas du sablier et peuvent ainsi être simplement soutirés. Enfin, le soutirage et l'égouttage peuvent parfaitement être dosés, par la position du balancier.

Expert depuis près de 70 ans dans la fabrication de cuves et foudres pour l'élevage et la fermentation des vins et spiritueux, Radoux démontre une fois de plus avec le **Sablier de Vinification**, son savoir-faire unique alliant tradition, innovation et précision.



CONTACTS PRESSE

TONNELLERIE RADOUX - Pierre-Guillaume Chiberry - 06 85 57 16 59 - pg-chiberry@radoux.fr
AGENCE NOUV'LR - Sophie Roussov - 06 27 48 37 43 - sophieroussov@nouvlr.fr