

# Une machine à vendanger polyvalente

La Haute Ecole de Wädenswil est impliquée dans le développement d'une machine à vendanger d'un genre nouveau. Elle pressera les grains de raisin directement lors de la récolte.

Normalement disponible sur le marché dès 2009, la "Juiceliner" évitera la baisse de qualité qu'implique le temps nécessaire à la récolte.

Grâce au décanteur intégré

L'utilisation de vendangeuses automatiques dans les grands domaines viticoles est courante depuis longtemps. Les machines de ce type récoltent les grappes et les stockent avant qu'elles ne soient transformées au pressoir.

La "Juiceliner" fait mieux, selon la porte-parole de la HSW Birgit Camenisch. «A la différence des vendangeuses automatiques, la "Juiceliner" permet de presser, d'obtenir du moût et de l'éclaircir presque complètement grâce au décanteur intégré, ceci pendant la récolte.»

Le jus de raisin obtenu est stocké dans un réservoir puis pompé dans une citerne directement dans les vignes alors que le marc – le résidu obtenu après le pressurage des grains – est rejeté sur le sol, où il peut servir d'engrais.

S&S >> swissinf

*Par*

**Publié sur Cafeduweb - Archives le vendredi 3 novembre 2006**

Consultable en ligne : <http://archives.cafeduweb.com/lire/6841-machine-a-vendanger-polyvalente.html>