

CONSIDERATIONS ET COMPARAISON ENTRE PRESSAGE à SYSTEME « FERME' » ET à SYSTEME « OUVERT ».

Le pressoir soit disant « fermé » est généralement constitué par un cuve avec membrane diamétral en tissu inextensible.

La membrane en phase de vide et remplissage se retire contre demi-cuve et donc l'égouttage (sortie du moût) se passe par des petits canaux d'égouttage que sont placés sur l'autre demi-circonférence du cuve et peuvent être « fermés » afin d'empêcher l'écoulement du moût de façon à le conserver à l'intérieur du cuve en contact avec les écorces pour un période de temps désiré.

Ce système de pressage en présence des écorces peut trouver applications en cas particuliers pour les raisins blanches quand on veut recouvrir les bouquets de la raisin.

Ce déroulement est difficile à contrôler parce que le pressoir n'est pas isolé et donc c'est difficile conserver sous contrôle la température du moût pendant l'arrêt en présence des écorces : en effet tout le monde sait que la température doit être conservée entre 10° e 14° maximum afin d'éviter cessions divers et non souhaité au moût de la parte des écorces.

D'un autre côté, quand le pressage passe avec les petits canaux « ouverts » (c'est à dire avec séparation du moût des écorces), pendant le pressage des raisins égrappées et en particulier pour des raisins fermentées, l'écoulement du moût est long et requiert longs temps de pressage : c'est pour ça on peut avoir des phénomènes d'oxydation et lessivement ; donc on est souvent obligé à presser en envoyant de gaz inerte à l'intérieur du cuve.

De plus, les petits canaux d'égouttement tendent à s'engorger et donc donnent des maigres rendements et c'est nécessaire longues opérations de nettoyage.

La Softpress est un pressoir « ouvert », construit par un cuve totalement perforé sur toute la circonférence (à 360°) avec une membrane tubulaire en caoutchouc extensible.

La membrane en phase de vide et remplissage se même retire au centre du cave en laissant libre toute la surface extérieure d'égouttement du cuve perforé.

Pas seulement, grâce à l'élasticité de la membrane tubulaire, ça , pendant la rotation, se gonfle admentant une distribution annulaire uniforme des raisins sur toute la surface perforée du cuve à 360°.

Ça permet d'augmenter considérablement les capacités de chargement et de réduire sensiblement les temps de pressage . surtout pour les raisins égrappées et pour celles fermentées.

Les opérations de nettoyage sont très rapides, en étant le cuve tout perforé et sans petits canaux, la membrane circulaire et sans plis.

Grâce à cette grande capacité d'égouttement, la Softpress a trouvé un large emploi aussi dans l'exécution des pommes et des fruits en general en utilisant le même pressoir soit pour l'exécution des raisins que des fruits.