APIA technologie | TRANSFERT & DOSAGE SUR VOTRE CHAÎNE DE PRODUCTION

SIEUR D'ARQUES SECURISE L'ALIMENTATION EN SUCRE DE SES LIQUEURS DE TIRAGE ET DE DOSAGE

La cave coopérative, spécialiste du Crémant et de la Blanquette de Limoux, a modernisé le transfert de sucre utilisé pour les liqueurs de son process « vins effervescents ». Confiée à Apia Technologie, l'installation garantit la sécurité des opérateurs et la sécurité sanitaire.

Le besoin : Sieur d'Arques conçoit des liqueurs qui jouent un rôle clé pour élaborer les vins effervescents, que la cave coopérative basée à Limoux (11) produit à hauteur de 6,5 millions de bouteilles par an. La liqueur de tirage est constituée de vin tranquille, levures et sucre, dosé à 700 g par litre. Selon la méthode traditionnelle, elle sert à générer la fermentation en bouteille à l'origine de la prise en mousse. Quant à la liqueur de dosage (ou d'expédition), il s'agit d'un mélange de vin tranquille et de sucre, dosé à 500 g /l. Elle est incorporée dans la bouteille après la prise de mousse, au moment du dégorgement, lorsqu'est enlevé le dépôt de levures. Elle permet d'élaborer, selon le dosage, des effervescents soit bruts, extra-bruts ou demi-secs. En 2024, la cave coopérative a renouvelé le process de transfert et de dissolution du sucre pour la fabrication de ces deux liqueurs. L'objectif ? Sécuriser la mise en œuvre des big-bags de sucre et éliminer tout risque de corps étrangers. Mis en œuvre par Apia Technologie, les nouveaux équipements se devaient aussi de répondre à des volumes de liqueur de tirage en croissance et à des batchs de liqueurs de dosage de plus en plus petits, car personnalisés.

La matière première : Le sucre cristal est reçu en big-bags d'une tonne.

Le process : Apia Technologie a implanté une station de dépotage à laquelle les big-bags de sucre sont suspendus. Leur ouverture inférieure est clipsée afin de garantir une vidange hermétique. Le sucre passe dans une trémie en entonnoir avant d'être transporté par une vis flexible. Celle-ci traverse une cloison et alimente directement une cuve agitée par des pales. Grâce à une double paroi ce fondoir maintient la température à 20°C. La vitesse d'entrainement du sucre, la température contrôlée et la vitesse d'agitation assurent une dissolution douce dans le vin. De l'azote est soufflé à chaque ouverture de la vanne de distribution, afin d'éviter toute remontée d'humidité du fondoir vers le système de transfert du sucre qui doit rester en milieu sec. Le nouveau process supprime les recirculations de vin par pompage du système précédent et préserve ainsi les qualités du vin.

Retour d'expérience client : « Nous avons eu les gains attendus en termes de sécurité des opérateurs, affirme la responsable qualité « vins effervescents ». Robuste et facile d'accès, la station de dépotage a éliminé tout risque de chute ou d'écrasement. Quand le big-bag de sucre est positionné, l'installation est autonome. La station gère la tension du big-bag grâce à un système de verins qui tire ses anses au fur et à mesure de la vidange jusqu'à ce qu'elle soit complète. Le système détecte l'absence de sucre et s'arrête quand il faut mettre un nouveau big-bag. Nous avons eu aussi les gains attendus en termes de sécurité des aliments. Quand le big-bag est clipsé, rien ne peut entrer. Tout au long du transfert, le sucre est confiné et préservé. Nous avons beaucoup apprécié l'expertise apportée par Apia Technologie. L'équipe a partagé sa vision de ce qui se fait dans d'autres secteurs, ce qui nous a été précieux. Notre cahier des charges exigeait une rapidité de préparation, soit 2 big-bags par heure, et une quantité mise en œuvre de 1 à 6 t par batch de dissolution. Le contrat est rempli !

Apia Technologie : Spécialiste du transfert et du dosage des poudres, Apia Technologie améliore la performance industrielle des usines agroalimentaires, quelle que soit leur taille. La PME est installée au Rheu près de Rennes (35).
Sieur d'Arques : Depuis 1946, la maison Sieur d'Arques, située à Limoux à 25 km au sud de Carcassonne, signe des vins d'exception et s'impose en Languedoc comme créatrice de cuvées alliant savoir-faire technique et tradition. La cave coopérative a réalisé en 2023 un chiffre d'affaires de 35,2 M€. Elle emploie 109 collaborateurs.