



INDEX



DOSAGE

23 DOSACOM®
24 DOSARABAN
25 MULTIDOSA



FLOTTATION

30 FLOTTAZIONE
31 EASYFLOAT®



GESTION PH

33 Mastermind® pH



AUTO-ENRICHISSEMENT DES MOÛTS

35 JRO®



RÉHYDRATATION DES LEVURES

37 Easyferm®



FILTRATION À FLUX CROISÉS

38 MFTC
39 MFTS®



FILTRATION ORTHOGONALE

40 Mastermind® Filtration Hybrid
41 Mastermind® Filtration
42 Microfiltration manuelle



MICROFILTRATION AUTOMATIQUE

44 Sofos®
46 Récupération des assemblages
47 Autocheck



FILTRATION DES LIES

48 Smartlees®



EXTRACTION DYNAMIQUE

49 Easyferm® oak



DÉSALCOOLISATION

51 Mastermind® Remove



MICRO ET MACRO OXYGÉNATION

52 Microdue® Plus
53 Macrodue
54 Oxydue Barrique



APPAREILS DE LABORATOIRE

57 Q.F.T.® Touch
58 Q.F.T.® Manuel
58 Mastermind® Q.F.T.®
59 Smartcheck®



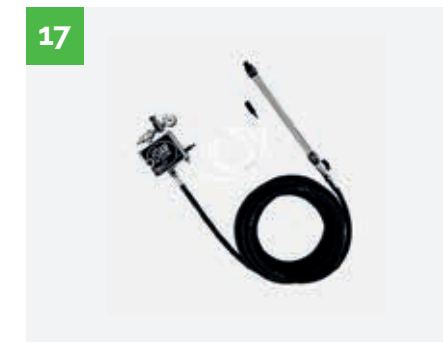
TRAITEMENT DES EAUX

65 JROH



STABILISATION TARTRIQUE

60 Stabilab
61 ED - Électrodialyse



DÉTERSION

66 Foam air system
66 Lave-barriques
67 Détergents



GESTION DU GAZ

63 MMR-Plus
64 Gas-Mixer



ASSAINISSEMENT DE L'AIR

70 Airoid®

AUTRES CONTENUS

04 Au cœur de chaque processus
72 Schémas de flux
76 Index alphabétique des produits

AU CŒUR DE CHAQUE PROCESSUS



Il n'est pas toujours facile de se laisser guider par l'innovation. Mais c'est vous, avec vos projets, vos besoins et vos défis, **qui nous montrez la voie dans un monde en constante évolution**. Notre âme technologique accueille ceux qui nous choisissent et rend chaque professionnel une partie intégrante de l'innovation.

C'est pourquoi dans notre entreprise, où chaque département s'intègre parfaitement aux autres, vos idées occupent une place centrale. Elles sont identifiées au sein du département de recherche et développement, dans les installations en cours de développement et les zones d'essai.

L'inspiration pour atteindre le centre de notre entreprise commence ici, où l'esprit, l'âme et l'assiduité sont mis au service de l'innovation dans l'industrie œnologique et des boissons.

Nous constituons un processus qui déclenche la créativité et de nouveaux défis. Nous constituons un processus qui permet et améliore d'autres processus, les vôtres.

NOUS CONSTITUONS LE CŒUR BATTANT DE L'INNOVATION ŒNOLOGIQUE.

JUCLAS est la société d'installation de **VASONGROUP**: chaque processus et mécanisme présent le long du chemin qui conduit au vin porte notre nom.

Il y a trente ans, notre conception et notre définition du système de clarification continue des moûts (ou « flottation ») ont inauguré une nouvelle façon de faire du vin. Où l'innovation technologique est au service de processus industriels de plus en plus optimisés et conviviaux.

Aujourd'hui, nous sommes présents dans le monde entier avec des installations et des services uniques, mais nous sommes toujours prêts à en inventer de nouveaux, avec vous.



JUICE CLARIFICATION SYSTEM

L'idée qui a donné naissance à notre marque.



CARACTÈRE UNIQUE

Pour créer des solutions conçues sur mesure.



CONNAISSANCES

Pour parler en connaisseur à d'autres connaisseurs.



LEADERSHIP

Pour être toujours les premiers, partout dans le monde.



AVANGARDISME

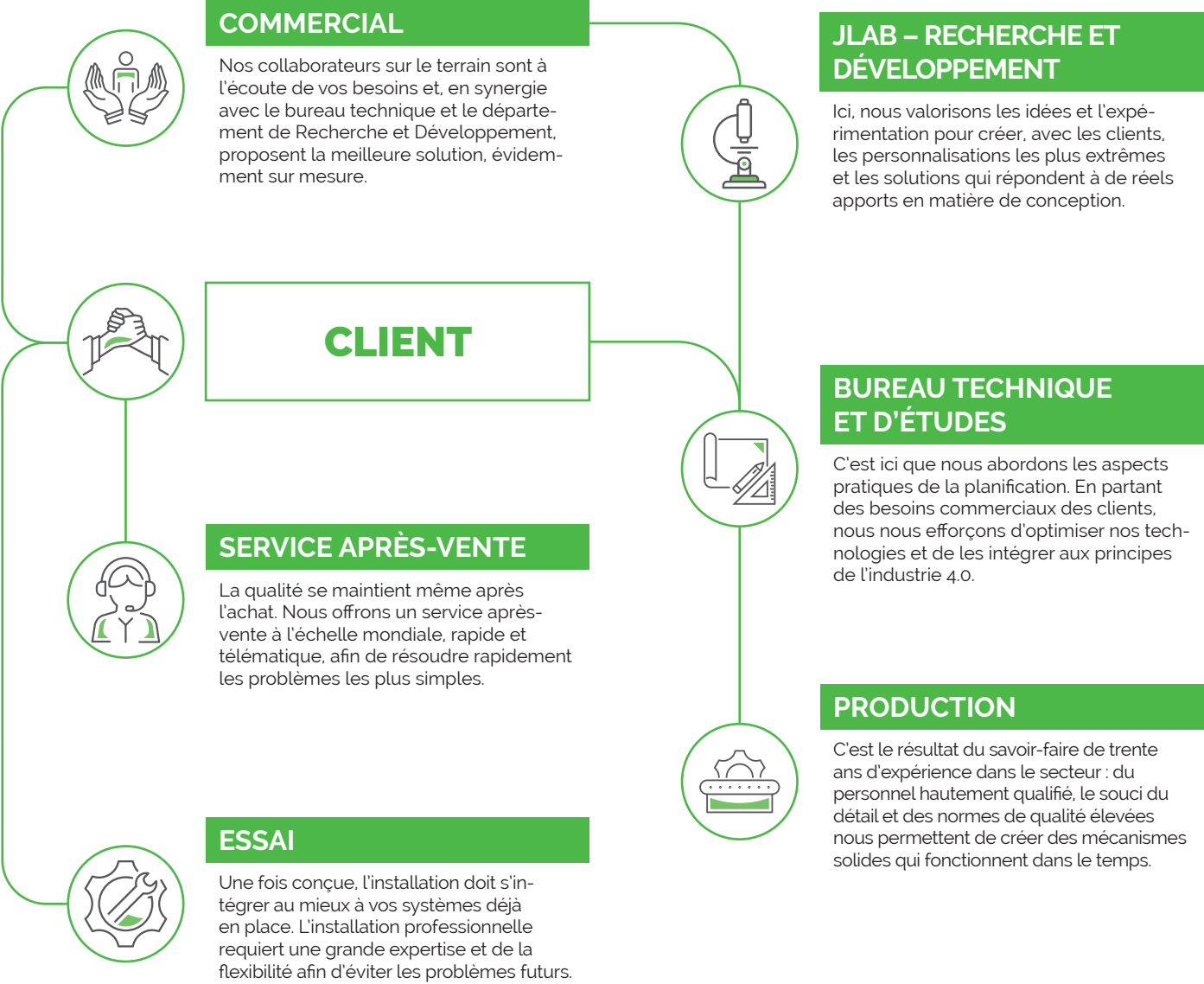
Pour être toujours le mieux, grâce à la Recherche.



SYSTÈMES

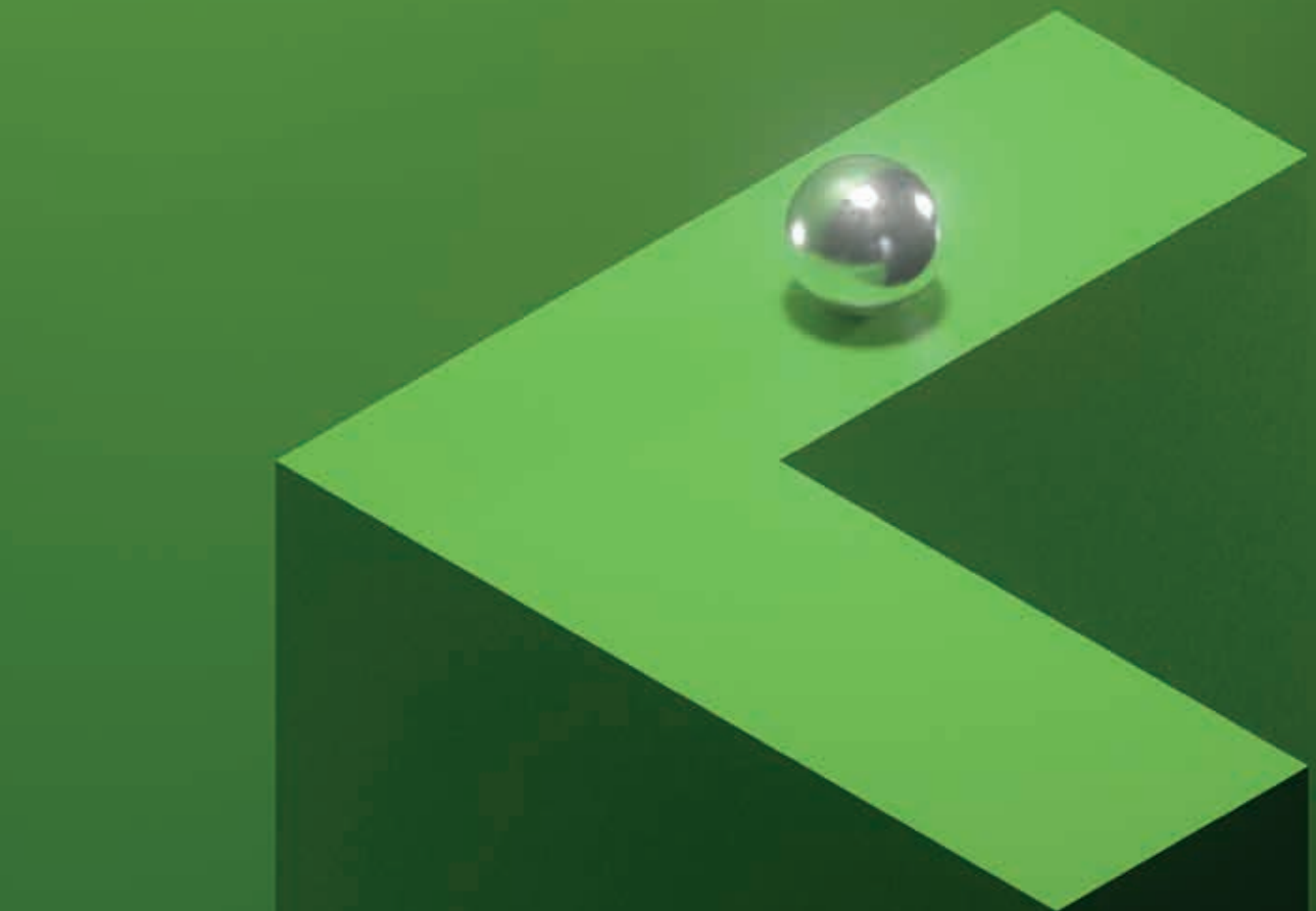
Pour créer des connexions, des intégrations et des processus à l'échelle mondiale.

NOUS CONSTITUONS UN MÉCANISME PARFAIT.



Avant de créer des installations parfaites, nous avons dû nous-mêmes devenir un mécanisme parfait. Fonctionnel à vos besoins et à vos projets, qu'ils soient en cours ou à venir.

Chacun de nos départements est une pièce qui s'intègre aux autres de la seule manière possible pour nous : en apportant une valeur ajoutée à ceux qui nous choisissent.



EMBOÏTEMENT



**NOUS FORMONS UN SEUL
ENSEMBLE, UNI PAR LES**

PERSONNES



Bureau d'études
Bureau technique
L'équipe JLAB



ESPRIT
Afin de prévoir l'avenir.

Production
Essai
Service après-vente



PASSION
Pour saisir le
moment présent.

Des personnes qui se mettent chaque jour au service du professionnalisme constituent notre mécanisme parfait pour tenter de créer une expérience unique qui satisfasse nos clients et permette la mise en place de systèmes technologiques en mesure d'améliorer les processus.



CHAQUE JOUR MARQUE LE COMMENCEMENT DE QUELQUE CHOSE.

Certains parlent d'innovation en imaginant l'avenir, d'autres en l'appliquant au présent. Chaque processus que nous étudions et chaque mécanisme que nous créons s'accompagne du meilleur de la technologie de pointe.

EXPLORER AU TRAVERS DE LA TECHNOLOGIE.

L'oenologie restera toujours un territoire en évolution et c'est ce qui nous plaît. Chaque jour, nous avons l'occasion de nous inspirer de nouvelles découvertes et de nouveaux besoins.

SI NOUS ARRIVONS LES PREMIERS, VOUS LE FEREZ VOUS AUSSI.

Nous concevons des solutions novatrices et brevetons de nouvelles méthodes pour vous permettre d'explorer des territoires encore inexplorés.

Ce n'est qu'à ce moment-là que l'innovation est réelle.

NOUS NOUS CHARGEONS DE:

- Introduire de nouvelles techniques et méthodologies
- Associer différentes technologies pour créer de nouvelles méthodes de production
- Intégrer de nouveaux processus industriels 4.0
- Améliorer des technologies existantes en matière d'économies, de durabilité et de rendement
- Innover la conception et la fonctionnalité en fonction de vos commentaires
- Comprendre les besoins nouveaux de notre public
- Co-concevoir des systèmes hors norme et sur mesure.



MADE IN

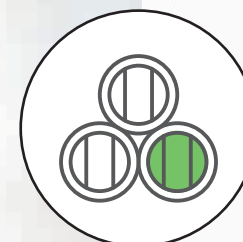
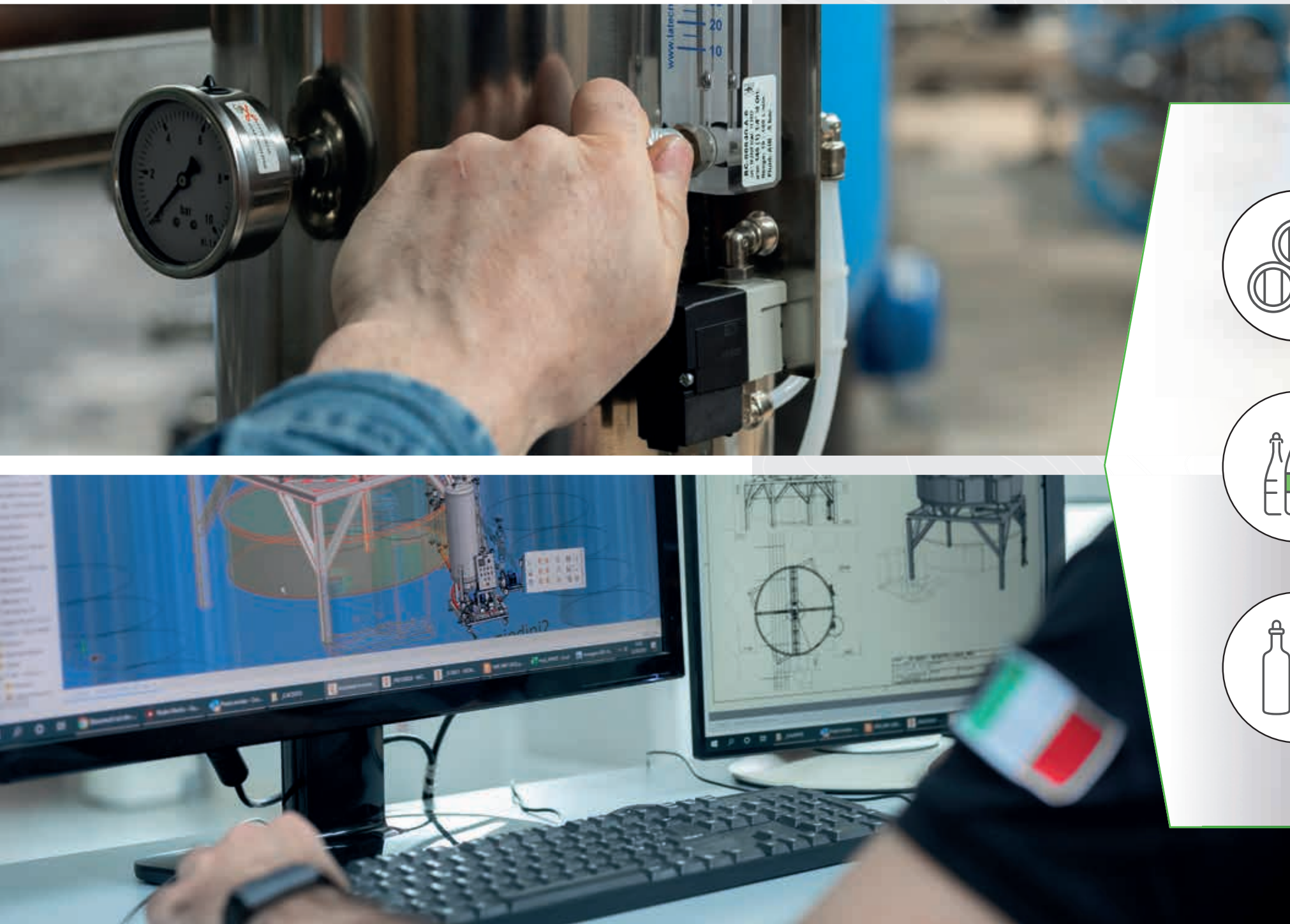
JLAB

Le JLAB est notre département de Recherche et Développement. Grâce aux chercheurs du JLAB, nous avons optimisé et breveté des installations et des systèmes utilisés dans le monde entier. **Ces technologies sont nées de notre mission: savoir exactement ce dont vous avez besoin et optimiser vos processus.**



NOS BREVETS

- Micro-oxygénation des moûts et des vins
- Stabilisation tartrique des vins par électrodialyse
- Installation pour le processus de revitalisation des levures sèches actives (EASYFERM®)
- Installation pour le processus de désalcoolisation (MASTERMIND® REMOVE)



GROUPES NATIONAUX ET INTERNATIONAUX

Nous sommes le partenaire technologique avec lequel réaliser de grands systèmes, même sur mesure, qui s'intègrent aux systèmes existants et répondent à des normes de qualité précises.



CAVES

Nous sommes les consultants qui adaptent et mettent en œuvre les technologies du catalogue, en les personnalisant pour tous les types d'entreprises.



PETITES ENTREPRISES INNOVANTES

Nous sommes les innovateurs inspirés par la créativité de nombreuses petites entreprises, motivés à concevoir des systèmes de plus en plus durables et optimisés pour des entreprises de toutes envergures.

AVEC QUI NOUS TRAVAILLONS.

Nous accompagnons les professionnels du secteur à la découverte d'une nouvelle méthode pour faire le vin : technologique, mais respectueuse de la matière première.

LES FRAGRANCES DE NOTRE TERRE NOUS INSPIRENT.

Les vignerons ont un lien indéfectible avec leur terre. Ils y puisent leur inspiration et les matières premières, ses saveurs et ses formes.

Les racines de JUCLAS se trouvent dans la Valpolicella, une terre merveilleuse qui évoque immédiatement les vins rouges rubis et les vignes sur les collines.

Pour nous, Vérone et la Valpolicella sont le lieu de l'évolution : nous nous sommes développés et avons poussé vers les caves des deux hémisphères, en trouvant de nouvelles idées et en fondant de nouvelles traditions.

À ceux qui nous choisissent, nous essayons de transmettre le même type de lien avec le territoire : un tremplin et une invitation à s'exprimer à travers le vin et le travail d'équipe.

ERR

TRANSPARENCE

AURORAS®
ENLIGHTENING OENOLOGY

Auroras® est une marque de VASONGROUP qui regroupe les technologies JUCLAS conçues pour réduire l'incidence des pratiques œnologiques sur le vin, permettant d'obtenir un produit plus sain, respectueux de la matière première et répondant aux exigences de transparence et de responsabilité demandées par les consommateurs et les législateurs internationaux.

Elettrodialisi
ELETTRODIALISI

Gestione gas
MMR PLUS®

Dealcolazione
MASTERMIND® REMOVE

Pour une œnologie éclairée.

L'aurore n'est pas un simple spectacle lumineux, c'est la convergence de deux entités distinctes et éloignées qui, ensemble, créent quelque chose de merveilleux.

Tout comme lorsque la pureté de la matière première se combine à une technologie qui la respecte et la met en valeur. Tout cela, c'est Auroras : notre vision unique et innovante de l'œnologie.

Une philosophie ancrée dans la réalité.

Avec elle, nous souhaitons présenter la meilleure technologie de JUCLAS, conçue et élaborée pour réduire l'incidence de la pratique œnologique, en restituant des vins plus authentiques, transparents pour le consommateur et respectueux de leur identité d'origine.

C'est une grande opportunité pour l'innovation technologique dans le monde du vin, et nous y consacrons d'ores et déjà tout notre savoir-faire et notre passion.

FILTRATION À FLUX CROISÉS

L'industrie œnologique exige depuis longtemps des technologies de filtration qui respectent les qualités organoleptiques et structurales du produit à traiter, ainsi qu'une économie de travail et une logique de gestion intelligente.



MFTC

Microfiltration à flux croisés automatique sur une membrane en fibre creuse

- + Membranes hautement durables
- + Polyvalence absolue de la filtration
- + Automatisation disponible sur tous les modèles

Description

Le filtre tangentiel **MFTC** monte une nouvelle génération de membranes en polypropylène, sélectionnées pour leur inertie à la structure du vin et leur extrême résistance aux contraintes mécaniques et chimiques. Elles sont disponibles avec des cartouches filtrantes développant une surface de 15 m² pour former une gamme complète de filtres **MFTC** avec extension modulaire. Les installations peuvent également être équipées d'une seule cartouche qui développe, dans tous les cas, une surface considérable et suffisante pour répondre aux besoins des caves de taille moyenne à petite (jusqu'à 15 hL par heure pour les vins secs). Les boîtiers sont en acier, ce qui signifie que les installations, sur demande, peuvent également être disponibles pour une utilisation mousseuse.

Atouts

- Gestion optimale des colmatages grâce à un « back-flush équilibré »
- Processus de régénération efficaces et différenciés
- Modèles extensibles, évolutifs et modulaires
- Température de conduction du processus stable
- Satisfaction du principe de l'industrie 4.0

Domaines d'application

Le type de filtration est extrêmement polyvalent. Il est donc parfaitement adapté aux filtrations de cave les plus diverses : des moûts, des vins en fin de fermentation et des vins à préparer pour la commercialisation ou le conditionnement. Les performances de travail sont également excellentes, tant lors du chargement des autoclaves que lors des processus de séparation à la fin du processus de moussage.

Modèles

- MFTC01 1 module
- MFTC02 2 modules extensibles à 4 modules
- MFTC03 3 modules extensibles à 4 modules
- MFTC04 4 modules
- MFTC06 6 modules extensibles à 10 modules
- MFTC08 8 modules extensibles à 10 modules
- MFTC10 10 modules
- MFTC M-line jusqu'à 30 modules



MFTS®

La microfiltration à flux croisés automatique et inerte sur membrane enveloppée

- + Automatisation complète à partir des plus petits modèles
- + Membranes sélectionnées pour préserver la qualité du vin
- + Gestion optimale du gel de polarisation

Description

MFTS® est conçu comme le premier filtre visant à préserver l'authenticité du vin pendant et après le processus de filtration. Depuis un certain temps, l'industrie œnologique recherchait une technologie de filtration respectueuse des qualités organoleptiques et structurales du produit à traiter, économique et en mesure de gérer d'importants volumes quotidiens **MFTS® a été créé pour répondre aux exigences œnologiques et à la sécurité de la gestion des processus.**

JUCLAS est toujours en mesure de proposer le meilleur filtre. L'interchangeabilité des matériaux est assurée par l'utilisation de récipients modulaires de format standard.

Les membranes particulières qui composent l'équipement standard **MFTS®** ont été choisies en fonction des types de produits à filtrer, avec des polymères particulièrement inertes vis-à-vis des composants en solution du vin. Grâce à la maîtrise de la gestion du gel de polarisation par le biais du **Système de contrôle J/DP, le filtre agit comme un parfait agent de clarification, ne retirant que ce qui est en suspension.** De plus, ne conservant rien du patrimoine colloïdal du vin, il garantit une restauration rapide des qualités organoleptiques du produit filtré.

Atouts

- Processus de régénération exclusifs
- Modèles extensibles
- Maintien de la température du vin stable
- Prévention de l'oxydation du vin
- Satisfaction du principe de l'industrie 4.0

Modèles

- MFTS®03 3 modules
- MFTS®03 Plus 3 modules extensibles à 6
- MFTS®04 Plus 4 modules extensibles à 6
- MFTS®05 Plus 5 modules extensibles à 6
- MFTS®06 Plus 6 modules
- MFTS®08 Plus 8 modules extensibles à 12
- MFTS®10 Plus 10 modules extensibles à 12
- MFTS®12 Plus 12 modules
- MFTS® M-Line A jusqu'à 36 modules



FILTRATION ORTHOGONALE



MASTERMIND[®] FILTRATION HYBRID

Installation automatique et semi-automatique de nouvelle génération pour la microfiltration orthogonale des vins

- + Filtration douce
- + Respect du patrimoine colloïdal et aromatique
- + Nettoyage intelligent, rapide et avec une utilisation minimale d'eau

Description

Le système **Mastermind[®] Filtration Hybrid** a été conçu dans le but d'optimiser les phases précédant la stabilisation microbiologique des vins, tout en respectant au mieux leur intégrité. Cette nouvelle technologie de filtration représente une évolution des filtrations orthogonale et à flux croisés, utilisant les meilleures caractéristiques des deux solutions, d'où le nom Hybrid. Elle conserve la grande polyvalence de la filtration à flux croisés, la possibilité d'atteindre un indice adéquat de filtrabilité en un seul passage et la régénération aisée des modules de filtration. De la filtration orthogonale, elle préserve le plus grand respect des produits filtrés, avec de faibles pressions et des processus hydrauliques doux et non stressants pour le vin. La gestion de l'installation par le personnel de la cave est facile et intuitive, se limitant à la connexion des lignes externes pour le transfert du produit et au positionnement correct des vannes de contrôle du processus. L'écran tactile permet de régler facilement les paramètres de

filtration (débit, volumes, pressions), de démarrer et d'arrêter la filtration et les rinçages. Un logiciel spécialement conçu surveille en permanence l'instrumentation embarquée des opérations et des paramètres définis.

Atouts

- Commande par écran tactile
- Remplacement des filtres à farine et cartons
- Absence d'adjuvants de filtration
- Entrée et sortie réservées à l'eau et au vin
- Technologie préparée pour accéder aux exigences de l'industrie 4.0

Domaines d'application

- Préparation des vins à la mise en bouteille
- Obtention d'indices de filtration dans le respect de l'identité du vin
- Préparation de vins de base pour la prise de mousse
- Filtration sur les vins pressurisés (pétillants, mousseux)



MASTERMIND[®] FILTRATION

Microfiltration orthogonale automatique et semi-automatique où la qualité est primordiale

- + Filtration douce et polyvalente
- + Systèmes à un ou plusieurs stades
- + Respect du patrimoine colloïdal et aromatique du vin

Description

Le système **MMF**, un procédé de filtration orthogonal, a été conçu dans le but d'optimiser toutes les phases de la clarification du vin avant la stabilisation microbiologique. **Cette solution innovante préserve la qualité du vin et ses arômes grâce au contrôle automatique des débits et des pressions en fonction de paramètres réglables.** L'architecture du système est développée selon les critères d'hygiène les plus avancés applicables à l'industrie alimentaire, tels que la norme Hygiène UNI EN 1672-2-2009, développés à partir des décennies d'expérience et d'expertise de JUCLAS dans l'industrie œnologique internationale.

Atouts

- Domaines d'application
- Filtration extrêmement polyvalente et précise
- Gestion automatique et semi-automatique de l'installation
- Intervention manuelle limitée de l'opérateur
- Fonctionnement de l'installation géré et contrôlé par écran tactile
- Technologie préparée pour accéder aux exigences de l'industrie 4.0
- Remplacement des filtres à farine et cartons
- Absence d'adjuvants de filtration
- Systèmes à un ou plusieurs stades
- Installations automatiques avec rinçages de type CIP
- Conception extrêmement compacte

Domaines d'application

- Possibilité d'installer différents micromètres de filtration
- Préparation des vins à la mise en bouteille
- Obtention d'indices de filtration dans le respect de l'identité du vin
- Préparation de vins de base pour la prise de mousse
- Filtration sur les vins pressurisés (pétillants et mousseux)

Modèles

- MFM à un seul stade: 8-12-18-24-30
- MMF à deux ou trois stades: modulaire



GESTION DU GAZ

La gestion des gaz dissous dans les vins s'avère un sujet d'une importance primordiale dans l'œnologie moderne qui vise de plus en plus à produire des vins d'excellence.

Cette pratique comprend les traitements d'élimination de l'oxygène et la régulation de la teneur en dioxyde de carbone dans les vins secs, pétillants et mousseux.



Le système peut être installé en amont de la ligne de mise en bouteille pour régler la concentration en gaz du produit final, entre les cuves pour le transfert vers les cuves de stockage ou en aval de la filtration.



MMR-PLUS

La gestion intelligente des gaz œnologiques

- + Gestion automatique des flux
- + Mesures de concentration en continu d'O₂ et de CO₂
- + Gestion aisée des cycles de production et de rinçage

Description

MMR-PLUS est un système innovant conçu pour régler en continu la concentration de gaz dissous dans le vin, également en mesure de réduire l'alcool.

Le principal composant de l'installation est une membrane hydrophobe qui sépare les petites molécules gazeuses au moyen de pores de taille définie. Étant donné que seuls les gaz de faible poids moléculaire traversent la barrière, les propriétés structurales du vin après l'ajustement au gaz restent inchangées, ce qui évite la perte de composants aromatiques. La technologie s'est révélée capable d'éliminer des molécules responsables des off-flavours, tels que l'acétaldéhyde libre, l'hydrogène sulfuré et ses dérivés, favorisant ainsi un effet de nettoyage organoleptique sur tous les vins.

Domaines d'application

- Ajout ou retrait de dioxyde de carbone
- Réduction de l'oxygène dissous jusqu'à 95%
- Réduction de l'hydrogène sulfuré et des composés soufrés
- Réduction partielle du titre alcoométrique
- Réduction de l'acétaldéhyde libre

Atouts

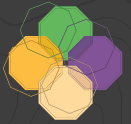
- Réduction de la consommation d'eau et d'électricité
- Flexibilité d'utilisation (dans la ligne de mise en bouteille, dans les transferts, en aval de la filtration)
- Conception innovante
- Système compact

Modèles automatiques

- MMR Plus 70 COMPACT
- MMR Plus 220 COMPACT
- MMR Plus 500 COMPACT
- MMR Plus 70 FULL
- MMR Plus 220 FULL

Modèles manuels

- MMR Plus SMART
- MMR Plus SMART AVEC SONDE O₂
- MMR Plus SMART AVEC SONDE O₂ ET SONDE CO₂
- MMR Plus SMART XL
- MMR Plus SMART XL AVEC SONDE O₂
- MMR PLUS SMART XL AVEC SONDE O₂ ET SONDE CO₂



COMBOAPPROACH®

Application de la technologie
Active perstraction JUCLAS

AROMALOC® EQUIPEMENT DE MISE EN VALEUR AROMATIQUE DES VINS LORS DE LA FERMENTATION ALCOOLIQUE

AROMALOC



Lors de la fermentation alcoolique, une partie des arômes s'évapore naturellement dans l'environnement des chais. Cette évaporation est principalement due au phénomène de stripage provoqué par le dioxyde de carbone qui se développe lors de la fermentation. Par exemple, concernant les esters, la littérature a largement documenté la perte d'acétate d'éthyle, d'acétate d'isoamyle et d'autres dans une fourchette de 10 à 50 %.

AromaLoc® est une solution innovante et brevetée* qui permet de limiter la perte naturelle de composés aromatiques au cours de la fermentation alcoolique. **Il s'agit d'une technologie membranaire non invasive (sans contact avec le moût) qui agit au niveau gazeux directement dans l'espace de tête de la cuve** (voir schéma explicatif).

*Brevet: EP 2986700/CA 2909138/US 11168292

Contactez-nous pour plus d'informations:
info@juclas.it

    juclas.it


AROMALOC

JUCLAS
Advanced beverage systems

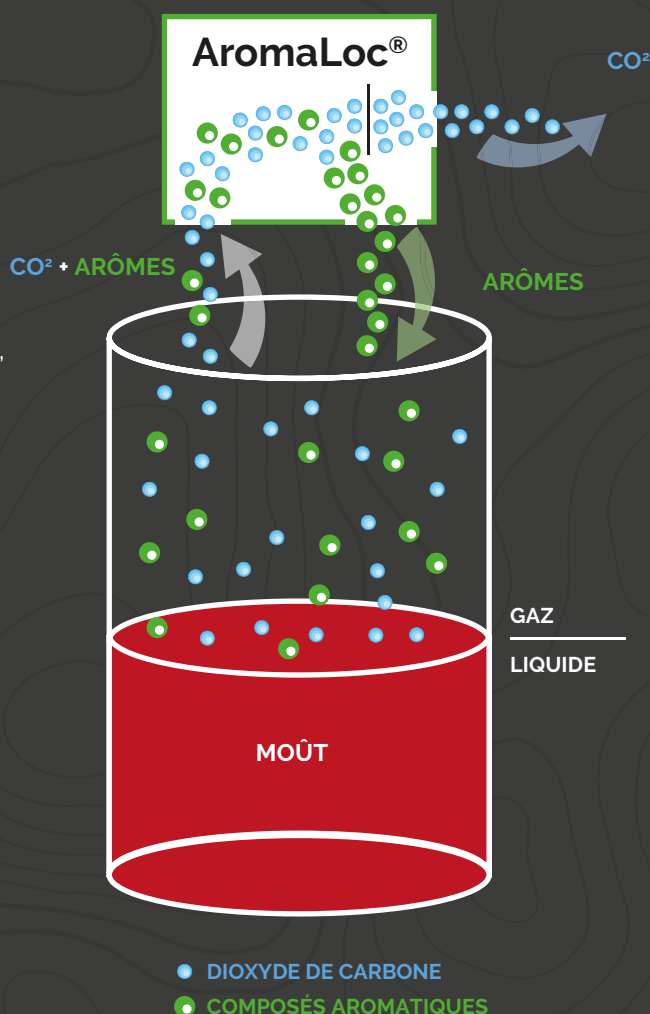
AROMALOC

COMMENT ÇA MARCHE

Le courant gazeux généré lors de la fermentation alcoolique traverse le dispositif qui, par le biais d'une membrane spéciale, sépare le CO_2 des arômes désirés et recherchés, lesquels sont renvoyés dans l'espace de tête.

Le CO_2 s'échappe alors de l'équipement et se disperse dans l'environnement comme dans une fermentation alcoolique ordinaire.

Le résultat est un vin avec une plus grande concentration en composés aromatiques



Pourquoi choisir AromaLoc®

- + Forte concentration d'arômes maintenue pendant la fermentation et le vin fini.
- + Polyvalent et facile à utiliser.
- + Non invasif et sans additif.
- + Sans contact direct avec le moût ou le vin.