

EFFEUILLEUSES VITICULTURE



www.kirogn.eu



LES EFFEUILLEUSES VITICOLES



FONCTIONNEMENT

L'effeuillage est réalisé par un double flux d'air à basse pression, produit par un surpresseur, qui, traversant le feuillage au niveau de la zone fructifère par l'intermédiaire de buses rotatives, enlève les feuilles en surface et en profondeur, produisant un effeuillage sélectif qui dégage les grappes. Une protection en inox évite tout contact mécanique avec les grappes.



L'AVANTAGE DU SYSTÈME PNEUMATIQUE KIROGN®

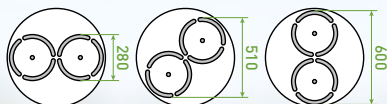
Le nettoyage des grappes par l'élimination des capuchons floraux et des vers de la grappe. L'aération de la zone fructifère, l'exposition des grappes au soleil évitent la pourriture et améliorent l'efficacité des traitements. La vendange manuelle est facilitée.



NOS MONTAGES

Allée de vigne de 1,50 M à 3 M

TÊTE ROTATIVE
permettant de régler la surface
d'effeuillage de 280 à 600 mm.



Rotor double



Deux demi-rangs arrière sur 3 points et sur roues avec vanne sélective permettant l'effeuillage d'un côté 1 ou de l'autre 2, ou des deux 1 + 2.



Un demi-rang avec bras rotatif permettant de faire pivoter l'élément effeuilleur d'un côté à l'autre.



QUAND EFFEILLER ?

De la chute des capuchons floraux à la récolte.



1

Capuchons floraux



2

Nouaison

- Effeuillage 1 ou 2 côtés.
- Nettoyage des grappes.
- Elimination des capuchons floraux.
- Facilite les traitements localisés.
- Anti-tordeuse et anti-Botrytis.



3

Véraison :

30 à 45 jours avant récolte.

CÉPAGE ROUGE :

Amélioration des matières colorantes et tanins.

CÉPAGE BLANC :

- **Blancs secs :**

Amélioration des qualités organiques des vins.

- **Blancs liquoreux :** Possibilité de tris successifs à la récolte.



4

Récolte manuelle

- Enlève les feuilles.
- Enlève l'humidité.
- Nettoie la zone fructifère et dégage les fruits.
- Gain de temps de 25 à 40%.

"KIROGN"® / 4, route de Montendre - 17500 VILLEXAVIER - FRANCE

05 46 48 08 57 / info@kirogn.eu / www.kirogn.eu / f

