

Les premières brantes à sulfater

La fondation peut s'enorgueillir de posséder une étonnante collection de brantes à sulfater montrant leur évolution technique. Avant l'utilisation de celles-ci, un simple bidon faisait l'affaire, le vigneron parcourait sa vigne en l'aspergeant à l'aide d'une poignée de raphias trempés dans la bouillie.



Figure 1

Au début du 20^{ème} siècle apparut en Valais la *fameuse* brante Vermorel (fig 1).

Actionnée par un levier et placée sous le fond de la brante, une membrane en cuir faisait office de piston (fig 2).



Figure 1

La pression était faible et le débit irrégulier. Le vigneron avait tendance à forcer sur le levier, ce qui rompait la membrane. Il fallait alors la remplacer. Elle était tenue par 12 vis, d'où la nécessité d'emporter avec soi l'outillage et une membrane de rechange (Fig 3).

Les impuretés bouchaient souvent la lance. On actionnait alors un système à ressort pour libérer le conduit. Une poignée à détente remplaça le robinet du début : le progrès technique était en marche!

A suivre ...



Figure 3