

winetech plus

communauté de l'innovation et
des nouvelles technologies en
viticulture et vinification



BULLETIN de DIVULGATION et SURVEILLANCE TECHNOLOGIQUE de la FILIERE VITIVINICOLE

Qui sommes-nous?

WINETech Plus est un projet européen de coopération transnationale au sein de l'espace Sud-Ouest Européen (SUDOE), financé par le Fonds Européen de Développement Régional (FEDER).

La Région SUDOE représente environ 25 % de la surface des vignobles européens et la filière viticole de ces territoires possède une grande valeur économique, sociale et stratégique.

La Communauté d'Innovation WINETech Plus émerge comme un vecteur essentiel pour le transfert de connaissances scientifiques, technologiques et comme un moteur de l'innovation pour les entreprises vitivinicoles de l'espace SUDOE.

WINETech PLUS est la suite du projet européen WINETech, mené entre 2009 et 2011. Ce nouveau projet contribuera au développement d'un **réseau d'Agents Animateurs** et permettra la mise en ligne de **Portails Internet d'affaires et de formation**. L'ensemble de ces outils consolidera le rôle central de la Communauté de l'innovation au sein de l'espace SUDOE.

Quels sont nos objectifs ?

Relance économique : La création d'un Portail d'affaires et de compétitivité permettra de créer et diffuser des opportunités de marché, ainsi que d'établir des contacts et des relations entre les entités du secteur et d'autres secteurs connexes.

Relance sociale : Le Portail des Ressources Humaines facilitera la diffusion des offres et des demandes d'emploi et de formation pour le secteur.

Relance de la R+D+i : la création d'un nouveau profil professionnel, Agent Animateur WINETech Plus, dont la fonction principale est de fournir un soutien complet à la définition de projets de R+D+i afin de contribuer à améliorer la compétitivité de l'entreprise.

Pour bien mener cette triple dynamique, WINETech Plus est conforté par une large gamme de matériels et activités : le guide d'opportunités de financement de R+D+i pour le secteur, les bulletins de veille et demande technologique, des ateliers techniques et séminaires technologiques, la revue WINETech Plus...

1) LA BACTERIE FAIT LE GOUT



DESCRIPTION: Les bactéries initiatrices de la fermentation malolactique influencent fortement les propriétés sensorielles qu'apprécient les consommateurs.

MOTS-CLÉS: fermentation malolactique, bactéries lactiques, propriétés sensorielles.

2) SAUVONS LES CÉPAGE



DESCRIPTION: Les cépages rouges de Moravia dulce, de Tortosí et de Rojal, en désuétude et en voie de disparition, ont de bonnes aptitudes œnologiques pour la production de vins rosés ou des vins rouges jeunes, fruités et riches en resvératrol.

MOTS-CLÉS: resvératrol, variétés minoritaires, Moravia dulce, Tortosi, Rojal.

3) NOUVELLES VIE POUR DES CEPAGES TRADITIONNELLEMENT TRANQUILLES ?



DESCRIPTION: Les cépages Albariño, Verdejo et Prieto Picudo ont démontré leur fort potentiel pour la production de vins mousseux.

MOTS-CLÉS: vin mousseux, Albariño, Verdejo, Prieto Picudo.

4) LA FIN DU BOUCHON: S'OUVRE PAS, BUVEZ MOI



DESCRIPTION: Un nouvel appareil vous permet de profiter du contenu de la bouteille, en gardant intact la capsule et le bouchon, et de mieux conserver le vin après ouverture. Les systèmes de distribution complexes, pompes à vide et autres systèmes de conservation, semblent voués à l'obsolescence.

MOTS-CLÉS: consommation, conservation, distribution.

5) LA FIN DE LA CROQUAGE? ALTERNATIVE POUR ÉVALUER LA MATURITÉ DU PÉPIN



DESCRIPTION: Une nouvelle technologie permet de connaître le point de maturation phénolique des pépins de raisin, à l'aide de l'analyse d'image numérique à travers d'un logiciel self-made, ce qui vous permet d'avoir une solution alternative à la méthode traditionnelle de dégustation de pépins.

MOTS-CLÉS: maturité des pépins, dégustation des pépins, logiciel, analyse.

6) DESACIDIFICATION EXACTE DES VINS PAR MEMBRANE BIPOLAIRE.

DESCRIPTION: la désacidification des vins par électrodialyse à membrane bipolaire est une alternative aux techniques additives. Elle permet d'atteindre des valeurs de pH et d'acidité souhaitée de manière plus précise et donne aux vins des propriétés chimiques plus intéressantes et organoleptiquement appréciées.

MOTS-CLÉS: Désacidification, électrodialyse

7) NOVINPAK : REMPLACEMENT DU VERRE PAR UN PET ECO RESPONSABLE



DESCRIPTION: Le projet collaboratif R&D Novinpak® a pour ambition de mettre au point, au bout de 3 ans, une solution industrielle alternative au verre par l'utilisation de PET monocouche allégé et recyclé avec absorbeur d'oxygène, pour des vins rosés de qualité.

MOTS-CLÉS: PET, rosé, mise en bouteille

8) CONDINNOV : MISE EN BOUTEILLE HOMOGENE DES LOTS EXPERIMENTAUX.



DESCRIPTION : Cette ligne permet d'atteindre une mise en bouteille homogène de lots expérimentaux avec une teneur en O₂ < 0,7± 0,2 mg/bouteille couplé à une teneur en CO₂ ± 50 mg/L ajustée au type de vin. Elle satisfait un besoin commun à la R&D afin d'assurer une mise en bouteille homogène et en garantissant une DLUO maîtrisée.

MOTS-CLÉS: oxygène, gaz carbonique, mise en bouteille

9) GESTION EXACTE DES GAZ DISSOUS PAR CONTACTEUR MEMBRANAIRE.

101



DESCRIPTION : Les essais menés par l'INRA au chai ou sur sites industriels ont montré que cet appareil permet la désoxygénation du vin simultanément à l'ajustement en CO₂ en plus ou en moins en un seul passage sans impact sensoriel (tests tripartites à l'appui) ni pertes significatives en esters et alcools supérieurs et avec une consommation de gaz plusieurs fois inférieures à celle d'un traitement par injecteur fritté.

MOTS-CLÉS: oxygène, gaz carbonique, contacteur membranaire

10) TRÉSORS MARINS.



DESCRIPTION: Une cave basque a construit une cave sous-aquatique à Plentzia afin de bonifier leurs vins immergés. Cette démarche se réalise dans le cadre d'un projet de recherche qui vise à trouver dans cette méthode une alternative à l'élevage traditionnel.

MOTS-CLÉS: Cave submergée, biodynamie, vieillissement expérimental en bouteille.

11) UN TOAST SOLIDAIRE

DESCRIPTION: Huit organisations environnementales d'Aragon, La Rioja, Navarre et du Pays Basque, se sont associées pour rendre visible la situation du vison ibérique en voie de disparition en Espagne, grâce à la production d'un documentaire. Afin d'obtenir un financement pour le tournage, les associations ont mis en place un système de "crowdfunding" dons anonymes en échange de récompenses, y compris des vins bio de la Rioja.



MOTS-CLÉS: Vison ibérique, vin biologique, environnement.

12) UN BOUCHON POUR PROLONGER LE PLAISIR



DESCRIPTION: Breveté pour une butée qui limite la teneur de l'air et l'évaporation des arômes grâce à un filtre intégré dans leur base, pour les bouteilles de vin ouvertes. Le vin est conservé plus longtemps, et maintient les hautes qualités de vin.

MOTS-CLÉS: Arômes, conservation, oxydation.

13) DONEY-MOI LE VIN...DANS LE FROMAGE



DESCRIPTION: Fromage enrichi avec des polyphénols obtenus à partir d'extraits de marc de raisin blanc, et auxquelles s'ajoutent des composés aromatiques du vin pendant la macération dans l'eau salée ; ce qui réduit la teneur en alcool par rapport à des autres fromages marinés directement au vin et en

donnant également au fromage certaines des propriétés de santé des polyphénols du vin.

MOTS-CLÉS: polyphénols, macération, fromage de vin.

14) UNE CARTE... TOUT UNE HISTOIRE



DESCRIPTION: Une société du Parc des Sciences de l'Université de Valladolid a mis sur le marché une nouvelle technologie basée sur l'utilisation de capteurs optiques au sol pour créer des cartes de santé des vignes. Les données, sous la forme de cartes sur la santé de la végétation qui fournit la technologie pour l'agriculteur, servent d'aide aux décisions critiques sur les risques, la prévention des maladies, éclaircissage des grappes et la récolte sélective, entre autres actions.

MOTS-CLÉS: GPS, la précision, la vigne, non-invasive.

15) SEMINAIRE "VINIFIER AVEC UN DECANTEUR CENTRIFUGE ALFA LAVAL"



DESCRIPTION : Le 16 janvier 2014 de 8h30 à 12h30 Au domaine de l'INRA Pech rouge, 11430 GRUISSAN

Les vinifications font appel à de nombreuses étapes ou opérations unitaires... Ne peut-on simplifier les procédés ? Les décanteurs centrifuges sont depuis longtemps utilisés dans les différentes industries de l'alimentation ou de l'environnement. Ils réalisent en continu et avec de bons rendements des séparations liquides solides. Quels en sont les principes de fonctionnement ? Quelle peut être l'intégration de ces appareils à la cave ? Quelles sont les limites d'utilisation de ces décanteurs ? Quelle est la qualité des vins obtenus par ces nouveaux procédés ? A quels coûts ?

16) WINE BUSINESS INNOVATION SUMMIT (MUNICH, GERMANY) (18/01/2014 – 19/01/2014)



DESCRIPTION: # WBIS sera el punto de encuentro para la innovación en el mundo del vino - de las pequeñas empresas que proveen servicios a los consumidores o productores de vino, ofreciendo enfoques únicos para comunicar el vino a una población de nuevos consumidores, y de los productores de la tecnología de vanguardia relacionados con la producción, envasado y la distribución de vino.