



**After  
work**  
INVITATION

**? Quel avenir pour le vin**  
Adaptons-nous  
Changeons les codes !

La viticulture est en crise. La diversification culturelle est en marche.  
Trouvons ensemble des solutions et adaptons-nous au marché.

Notre spécialité est de faire du vin : étoffons notre gamme avec des  
produits novateurs et alternatifs.



AGRICULTURES  
& TERRITOIRES  
CHAMBRE D'AGRICULTURE  
GIRONDE



œnocentres

**Jeudi 27 avril de 17H à 20H**

Salles des fêtes - Le Bourg – 33790 SOUSSAC

- **Le vin est-il toujours la boisson totem des français ?**  
avec Stéphanie Piot - Vin et Société
- **La bataille des générations et des codes du vin**  
avec Emmanuel Danielou,  
Rédacteur en chef de l'Union Girondine
- **Etoffons notre gamme**  
avec les œnologues des Oenocentres
- **Les vins sans alcool**  
avec Frédéric Chouquet-Stringer,  
Fondateur et directeur de la société Zenotheque
- **L'avenir du vin**  
Témoignage de Michel Mayor,  
Gérant de GM Distribution, négociant en vin



AGRICULTURES  
& TERRITOIRES  
CHAMBRE D'AGRICULTURE  
GIRONDE



oenocentres

## **Etoffons notre gamme : un grand nombre de possibilités**

- **Blancs de noirs**
- **Rosés (Sec / Moelleux)**
- **Clairats**
- **Rouges fruités, frais, faciles à boire**
  
- **Effervescents (Blanc / Rosé)**
  - **Crémants**
  - **Mousseux / Mousseux gazéifiés**
  - **Pétillants / Pétillants gazéifiés**
  - **Pétillants naturels (Pét'Nat)**
- **« Blouge »**
- **Cuvées spéciales**
  
- **Boissons Aromatisées à Base de Vin (BABV)**
- **Apéritifs à Base de Vin (ABV)**
- **Cocktails aromatisés à base de vin**
- **Vins désalcoolisés ou partiellement désalcoolisés**
- **Jus de raisin**
- **Pétillants de raisin**
- **Bourru (BFAVB)**

# Etoffons notre gamme à base de raisins noirs

## Règlementation

### ➤ **Blancs de noirs tranquilles / effervescents**

- VSIG / IGP
- AOP Crémant de Bordeaux
- Tous cépages noirs (MN, CF à préférer)
- Dose maxi charbon décolorant : 100g/hl
- Possible en BIO (pas en NOP)

### ➤ **Rosés effervescents**

- Mousseux ; Pétillants
  - ✓ CO2 issu de la FA (Pression>1bar)
  - ✓ Coupage moûts, assemblage raisins OK
- Mousseux gazéifiés ; Pétillants gazéifiés
  - ✓ Adjonction de CO2 (Pression>1bar)
  - ✓ Coupage moûts, assemblage raisins OK
- Méthode traditionnelle : VSIG / IGP
- AOP Crémant de Bordeaux
- Possible en BIO

RÈGLEMENT (UE) n° 1308/2013 DU PARLEMENT EUROPEEN ET DU CONSEIL (OCM)

REGLEMENT DELEGUE (UE) n°2019/33 du 17 octobre 2018 (VSIG)

RÈGLEMENT CDC Crémant de Bordeaux

# Etoffons notre gamme à base de raisins noirs

## Règlementation

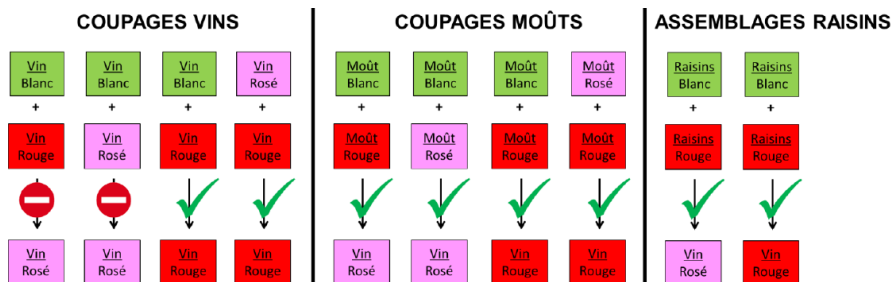
### ➤ Pétillants Naturels (Pet’Nat)

- VSIG
- CO2 uniquement apporté par la FA

PAS DE RÈGLEMENTATION SPECIFIQUE

### ➤ « Blouge »

- VSIG uniquement
- Assemblage possible de moûts



EDULCORATION DES VINS POSSIBLE POUR IGP ET VSIG (à condition que le titre alcoométrique volumique total ne soit pas augmenté de plus de 4 % vol)

RÈGLEMENT DÉLÉGUÉ (UE) n°2019/934 du 12 mars 2019 (pratiques œnologiques / catégories de produits)

# Etoffons notre gamme à base de raisins noirs

## Règlementation

- **Boissons Aromatisées à Base de Vin (BABV)**
  - Composition base vinique > 50% vin
  - 7%vol <**TAV**< 14.5%vol
  - Aromatisation\*
  - Edulcoration possible
  
- **Apéritifs à Base de Vin (ABV)**
  - Composition base vinique > 75%
  - **TAV** > 17.5%vol
  - Aromatisation\*
  - Edulcoration possible
  
- **Cocktails aromatisés à base de vin**
  - Composition > 50% vin
  - **TAV**< 7%vol
  - Mention femme enceinte si TAV>1.2%vol
  - Aromatisation\*
  - Edulcoration possible

\*Aromatisation : substances et préparations aromatisants, épices, herbes aromatiques ou denrées alimentaires sapides (numéro entrepositaire agréé spécifique S500 + déclaration ProDouane à chaque utilisation)

\*\*Edulcoration : sucres, moût de raisin

RÈGLEMENT (UE) N° 251/2014 DU PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL (produits vinicoles aromatisés)

RÈGLEMENT (UE) N° 1334/2008 DU PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL (arômes)

# Etoffons notre gamme à base de raisins noirs

## Règlementation

- **Vins désalcoolisés ou partiellement désalcoolisés**
  - Mention « Vin sans alcool » autorisé depuis 2021
  - Mention femme enceinte si TAV>1.2%vol
  - Traitement sur vin fini (FA terminée)
  - Tenue d'un registre obligatoire
  - Pas possible en BIO
  - VSIG : OK
  - AOP / IGP : interdit si désalcoolisation >20%
  - Date de durabilité minimale indiquée

RÈGLEMENT DÉLÉGUÉ (UE) n°2019/934 du 12 mars 2019 (pratiques œnologiques / catégories de produits)

- **Pétillants de raisin**
  - TAV < 3%vol
  - CO2 issu de la FA
- **Jus de raisin**
  - TAV < 0.5%vol
  - Pasteurisation à l'embouteillage

# Evaporation sous vide ou Distillation à basse température



## Le Principe

Il s'agit d'extraire l'alcool par distillation. Le produit à désalcooliser est chauffé et l'alcool, plus volatile que l'eau, va s'évaporer pour être récupéré sous forme liquide dans un condenseur (l'alcool pourra être revalorisé). Cette évaporation va se faire sous vide afin d'abaisser la température d'« ébullition » de l'alcool à 30-35°C (au lieu de 78°C à pression atmosphérique) pour permettre de maintenir un maximum d'arômes. Une fois l'alcool évaporé et récupéré dans le condenseur le liquide désalcoolisé va être repris par gravité et retravaillé d'un point de vue aromatique en

fonction du profil recherché et des pratiques autorisées. Certains fabricants proposent des solutions de récupération d'arômes dans l'alcool extrait qui pourront le cas échéant être réincorporés dans le produit désalcoolisé : dans ce cas la teneur en alcool ne pourra pas être à 0,0% car les arômes sont des extraits alcoolisés.

## Atouts :

- **Economique & Ecologique** : Il n'y pas d'utilisation d'eau, pas de prise d'oxygène et l'efficacité énergétique est très haute.
- **Faible Maintenance** : L'entretien est très faible, car il n'y a pas de parties mobiles et très peu de pièces d'usure.
- **Faibles Pertes** : Les pertes sont minimales, notamment grâce à la rectification de l'alcool et la récupération des arômes.
- **Performance de désalcoolisation** : Il est possible de désalcooliser le produit jusqu'à 0.02%vol.
- **Solution peu couteuse** avec possibilité de travailler rapidement de gros volume.

**Inconvénients** : problème +/- important d'odeur (papier-mâché, éponge) si la machine n'est pas parfaitement réglée



# L'osmose inverse



## Le Principe :

Il s'agit de séparer l'alcool des autres résidus à travers des membranes sous l'action d'une pression supérieure à la pression osmotique du vin.

Le liquide extrait est appelé perméat.

Pour réduire la teneur en alcool, il faut l'éliminer du perméat selon 2 procédés et réintroduire l'eau ainsi récupérée dans le vin traité :

**Soit par Contacteur à membrane** : l'alcool du perméat est éliminé par osmose à travers une membrane de microfiltration et détruit (déchet). Le traitement en continu ne peut conduire à une baisse importante du degré d'alcool.

**Soit par Distillation** : séparation de l'alcool du vin par évaporation (en continu après l'osmose inverse si le volume de vin à traiter est suffisamment important) ou séparément avec, par exemple, un traitement d'osmose inverse à la cave et un traitement du perméat à la distillerie (permet de récupérer un alcool à 90%vol)

## Atouts :

- **Coût d'investissement** : moins couteux notamment lorsqu'il s'agit de réduire de 1% à 4%vol le taux d'alcool dans le produit.
- **Ajustement dans le vin** : couramment utilisée pour ajuster 1% à 2 % vol. d'alcool dans le vin ; très performante en débit et volume.
- **Implantation & mobilité** : moins encombrant (surtout en hauteur) ce qui lui permet d'être mobile.
- **Désalcoolisation de petits volumes**

## Inconvénients :

- Pour descendre à 0%vol, il faudra travailler le vin plusieurs fois, ce qui augmente les coûts et donne des vins souvent très aqueux.
- Pas de récupération de l'alcool si désalcoolisation complète via osmose, donc cout/L important.

# Colonne à cônes rotatifs (CCR)



## Le Principe :

La technologie "Spinning Cone Column" ou "Colonne à Cônes Rotatifs" utilise le principe d'évaporation sous vide en couche mince créée par la rotation de cônes (même principe que la distillation à froid avec chauffage du produit autour de 50°C)

Le traitement est réalisé en 2 passages : un premier pour récupérer les arômes (environ 3% du volume) et un second pour désalcooliser le vin. La fraction aromatique (alcoolisée autour de 60%) peut être ainsi réincorporée dans le vin à condition de ne pas chercher à atteindre 0,0 %vol.

## Atouts :

- **Performance de désalcoolisation** : Il est possible de désalcooliser le produit jusqu'à 0.02% vol. Dans le cas d'un ajustement de 2%, seul 20% du vin sera traité, ce qui diminuera le temps du processus mais aussi protégera les 80% restants
- **Qualité de l'alcool** : l'alcool enlevé est environ à 60% vol., il s'agit d'un distillat de vin de qualité.
- **Flexibilité** : Il est possible de traiter vin, bière et spiritueux mais également des produits plus épais et plus denses comme les jus de fruits.

## Particularités/ options :

- La séparation des essences et de l'alcool se fait en 2 passages, ce qui augmente significativement le temps du process.
- La « non rectification » de l'alcool engendre des pertes de l'ordre de 30%.
- La technologie est couteuse à l'achat et également en maintenance.
- Perte de 30 % : problème économique.

# QUELQUES PRESTATAIRES A VOTRE SERVICE

- ❖ OENOCENTRES
  - Conseil global
  - Préparation des recettes
- ❖ ZENOTHEQUE
  - Vins désalcoolisés
- ❖ ROY (Charentes)
  - Jus de raisin
  - Gazéification
  - Mise en canettes
- ❖ CACOLAC
  - Mise en canettes
  - Gazéification
- ❖ SEMAQ
  - Contenants PET
- ❖ SICSOE
  - Conditionnement contenants PET



AGRICULTURES  
& TERRITOIRES  
CHAMBRE D'AGRICULTURE  
GIRONDE



œnocentres

# VOS OENOCENTRES

## OENOCENTRES SOUSSAC

11 le bourg  
33790 Soussac  
05 56 61 50 30

[www.soussac.oenocentres.com](http://www.soussac.oenocentres.com)

## OENOCENTRES BORDEAUX MEDOC

39 rue Michel Montaigne  
CS 20115-33295 Blanquefort Cedex  
05 56 35 00 00

[www.blanquefort.oenocentres.com](http://www.blanquefort.oenocentres.com)

## OENOCENTRES BERGERAC-DURAS

ZA Vallade Sud  
24100 Bergerac  
05 53 63 57 58

[www.bergeracduras.oenocentres.com](http://www.bergeracduras.oenocentres.com)



**AGRICULTURES  
& TERRITOIRES**  
CHAMBRE D'AGRICULTURE  
GIRONDE



**oenocentres**