

LESSALCO

PROCESS DE RÉDUCTION PARTIELLE DE LA TENEUR EN ALCOOL DES VINS



PORTEUR DU PROJET
CO2 Winery



PARTENAIRE
> ISVV (Unité CEnologie)



PÉRIODE DU PROJET
janvier 2021- décembre 2025
Durée : 5 ans

COÛT TOTAL DU PROJET
300 000 €



FINANCEMENT OBTENU
58 000 €

FINANCEURS
> PTI (BPI France, Région NA)
> CIVB

Objectifs

Le projet vise à mettre au point un process de réduction de quelques degrés d'alcool des vins durant la phase de fermentation par réinjection du CO2 fermentaire. Une étude de faisabilité technique menée en laboratoire et en condition semi-industrielle (par stripping du CO2) a permis de valider l'intérêt du process, de prédéfinir des paramètres de fonctionnement pour optimiser le procédé et de quantifier l'impact sur la complexité aromatique des vins produits en fin de fermentation. L'entreprise est rentrée en 2023 dans une phase de développement avec la démonstration du process en condition réelle et la mise au point d'un prototype fonctionnel. La troisième phase va permettre d'ajuster le système avec une pré-série et plusieurs tests en conditions réelles (protocoles d'usage pour garantir une réduction de 0,5 à 2 degrés d'alcool tout en préservant les arômes et avec une consommation énergétique très faible).

Enjeux

Plus il fait chaud, plus les raisins sont sucrés et plus il y a d'alcool dans le vin. Le réchauffement climatique induit ainsi une augmentation des degrés d'alcool des raisins vendangés. Cet équipement doit permettre de maintenir l'équilibre des vins avec un degré d'alcool apprécié par les consommateurs.

Retombées attendues

- > Production de l'équipement breveté à Bordeaux avec renforcement des équipes pour atteindre une trentaine de collaborateurs d'ici 5 ans
- > Nouvelle solution pour les viticulteurs permettant de proposer des vins entre 12 et 15 degrés qui répondent aux attentes des consommateurs sans perdre la complexité aromatique et tout en maintenant leur équilibre

Contacts

Jean-Philippe RICARD
06..63.38.31.76
Matthieu PLANTE
06..85.61.83.21
contact@CO2winery.com
www.CO2winery.com



L'INNOVATION AU SERVICE
DE LA FILIÈRE VITIVINICOLE



Le saviez-vous ?

Saviez-vous que le CO₂ qui émane de la fermentation des vins rouges comme des vins blancs contient de l'alcool ? C'est l'origine même du projet Lessalco, qui est le second brevet déposé par Jean Philippe Ricard après celui de Valecarb en 2016 qui lui, consistait à transformer le CO₂ fermentaire en Bicarbonate.

Le cluster & le projet

« Inno'vin a permis de lancer le projet en validant l'intérêt technique et en facilitant l'obtention de subventions de la part d'ADI et de la Région Nouvelle Aquitaine. Inno'vin nous a permis également d'identifier les professeurs experts dans ce domaine au sein de l'Institut des Sciences de la Vigne et du Vin, ce qui nous a permis de faire appel à un stagiaire pour réaliser les premiers tests en laboratoire, encadré par Remy Ghidossi, ainsi qu'à une étudiante pour réaliser une thèse sur le projet ».

Jean-Philippe Ricard, porteur du projet

CO₂ Winery / W Platform

Abstract

The LESSALCO project aims to develop a process for reducing a few degrees of alcohol in wines during the fermentation phase. Firstly, a technical feasibility study was carried out in the laboratory and in semi-industrial conditions, by CO₂ stripping. This study made it possible to validate the interest of the imagined process, to predefine operating parameters to optimize the process and to quantify the impact on the aromatic complexity of the wines produced at the end of fermentation by analyzing the wines and the water/water mixture. alcohol obtained.

Secondly, the company entered a development phase in 2023 with the demonstration of the process in real conditions and the development of a functional prototype.

During the third phase, from 2024 to 2025, the system will be adjusted with a pre-series and several tests in real conditions in order to adjust the usage protocols to guarantee a reduction of 0.5 to 2 degrees of alcohol while preserving aromas and with very low energy consumption. During this period CO₂ winery will continue to approach the INAO and the ODG in order to obtain their agreement to launch these experiments while at the same time launching a process with the OIV to validate this practice.

Inno'vin

210 chemin de Leysotte - CS 5008

33 882 Villenave d'Ornon

Gilles Brianceau / tél : 05 57 57 58 62

Thomas Rospars / tél : 05 57 57 59 05

Maeva Breuil / tél : 05 57 57 59 05

WWW.INNOVIN.FR

NOS SOUTIENS



GRAND COGNAC

