

Quelles solutions techniques pour élaborer des vins désalcoolisés de qualité ?

Nicolas Dutour

Ingénieur-Cœnologue, laboratoire Dubernet (34)

Comme pour tout vin la définition du profil du vin, de son positionnement commercial et marketing, sont les étapes préliminaires à toute approche technique.

- La création d'une maquette détermine l'itinéraire technologique pour la réalisation d'un produit désalcoolisé.
- Le choix des cépages, de la vinification et de la formulation sont déterminants.
- L'accompagnement par un conseiller compétent est alors une étape indispensable pour assurer la préparation du vin à la désalcoolisation.
- Des vins avec une acidité modérée, un gros extrait sec et des tannins idéalement structurés sont à privilégier.
- Le travail de formulation doit venir compenser les pertes sensorielles liées à la désalcoolisation.

Ce procédé peut être réalisé par plusieurs centres en France et en Europe avec un accompagnement différent (étape unique à prestation clés en main). Le vin doit être préparé en conséquence afin d'assurer à la fois sa stabilité physico-chimique (casse protéique notamment), microbiologique (charge microbienne faible) et sensorielle (arômes terpéniques à privilégier en vinification).

Unité de désalcoolisation type Spinning cone column (colonne à cônes rotatifs) - © Cordier by InVivo

