

LABORATOIRES  
**Dubernet**  
G R O U P E

# Quelles solutions techniques pour l'élaborer des vins désalcoolisés de qualité ?

Nicolas Dutour

**INTER.**  
Loire  
INTERPROFESSION  
DES VINS DE LOIRE



**Les rendez-vous  
TechniLoire**



[www.dubernet.com](http://www.dubernet.com)

## 1. Vin désalcoolisé ou boisson formulée ?



Liste d'ingrédients Artis :  
Vin de Chardonnay désalcoolisé, mout concentré, CO2, DMDC.



**ARTIS BLANC CHARDONNAY**

France



Liste d'ingrédients Opia :  
Infusion de bois de chene et de pépins 78%, jus de raisin de Chardonnay 20%, infusion de levures aromes, ascorbique, citrique, lactique.

## 2. Quelle matière première ?

L'alcool joue un rôle d'enrobage, balance l'acidité, enrobe les tannins et masque certains défauts.

### Effets de la désalcoolisation :

- ↗ la sensation d'acidité
- Fait ressortir les tannins
- ↘ le cœur de bouche

Malgré les phénomènes de concentration (perte de 15% env)

Utiliser des vins de bases avec :

- une acidité modérée
- un gros extrait sec (⚠ sans tannin sec)
- des tannins idéalement structurés mais fondus

→ Intérêt à concentrer le vin par OI pour augmenter l'extrait sec, boiser ou tanniser.



### Quelle base aromatique ?

Les arômes "fragiles" et très volatiles ( seuil de perception très bas) seront plus difficiles à maintenir dans le produit fini.

→ Plus facile de maintenir des aromatiques terpéniques, boisées.

## 3. Finaliser son produit

### **Faire une maquette :**

Pour valider le choix du vin de base et formuler.  
Présenter des échantillons en clientèle.

### **Faire appel à un conseil dédié en désalcoolisation qui assure la mise en relation avec des prestataires :**

- B&S TECH (France)
- Zenotheque (Français en Allemagne)

### **Demander de la prestation de service :**

- directement à des sites industriels qui désalcoolisent et proposent ce service

## 4. Trouver son lieu de désalcoolisation

### France :

- **Slaur Sardet (prestataire historique) (76) :**
  - Désalcoolisation (par évaporation sous vide)
  - Formulation à la carte
  - Gazéification possible
  - Embouteillage avec pasteurisation
  - 250 hL minimum !
  
- **Distillerie d'Arzens (11) :**
  - Désalcoolisation (évaporation sous vide et SPCC)
  - ⚠ Pas d'embouteillage

## 4. Trouver son lieu de désalcoolisation

### France :

- **Bordeaux Families (33) :**
  - o Désalcoolisation (vin fourni ou non ?)
  - o Mise en bouteille des vins tranquilles (site de terre de vigneron)
- **Chai sobre Vivadour (40) :**
  - o Désalcoolisation (possibilité de fournir le vin)
  - o Formulation (dès sélection en vendanges jusqu'à l'assemblage final)
  - o Embouteillage (bouteille, canettes, bag in box, ...)
  - o A partir de 40 hL.

## 4. Trouver son lieu de désalcoolisation

### Belgique :

#### - MIS :

- Désalcoolisation (évaporation sous vide)
- Formulation (offre étendue de produits)
- Gazéification possible
- Embouteillage avec pasteurisation (tunnel ou DMDC)

Probablement une des offres les plus compétitives pour travailler avec du vin français.

Ne semble plus prendre de nouveaux clients...



*Il faudra tout de même rajouter le coût du transport du vin aller et retour en palette !*

## 5. Et sinon ?

### Espagne :

- **Bevzero** <https://bevzero.com/spain/> (pionnier avec unité en Californie, AFS et en Mancha) :
  - o Désalcoolisation (GOLO)
  - o Réalisation des maquettes possibles
  - o A partir de 50hl (16e/hL)
  - o Vente directe de vin désalcoolisé en bouteille (White Label / Private Label)
- **Union Vinicola del Este** <https://uveste.es/> Requena (Valence):
  - o Désalcoolisation sous vide
  - o Embouteillage (mise en relation pour réalisation sur place)
  - o 250 hL minimum
  - o Vente directe de vin désalcoolisé
- **EBESA** <https://www.ebesa.org/index.php/> Rodé à l'exercice du sans alcool
  - o Désalcoolisation
  - o Formulation
  - o Embouteillage (sous tout type de format verre, BIB, PET, ...)  
→ **Probablement l'offre de service la plus diversifiée.**



*Il faudra tout de même rajouter le coût du transport du vin aller et retour en palette !*

## 5. Et sinon ?

### **Allemagne :**

*Consommation des sans alcools très développée, d'où une importante activité de désalcoolisation pour les vins allemands et d'Alsace.*

*Souvent dans les grandes unités mais aussi de petites structures.*

### **Secteur de Zenotheque :**

- Weinkellerei-trautwein <https://www.weinkellerei-trautwein.de/en/services#products-and-services> :
  - o Désalcoolisation
  - o A partir de 20 hL
- Füllgut <https://füllgut.de/> :
  - o Désalcoolisation
  - o Embouteillage

## 6. Préparer son vin

### Quelles précautions particulières sur le vin de départ ?

⚠ Besoin d'une grande stabilité : **Protéique** (chauffage !)- **Tartrique** - **Matière colorante** (précipitations fréquentes) ⚠

Ajustement du SO<sub>2</sub> :

- Lors de la désalcoolisation et de l'évaporation sous vide, des pertes à la distillation d'au moins 20 à 30 mg/L avec formation de sulfates (phénomènes d'oxydation), surtout process sans récupération d'arômes.
- Pas le cas en SPCC ou OI ou GOLO

Assurer de bonnes conditions de transport



*Si vous voulez aller plus loin sur les connaissances et les impacts des techniques de désalcoolisation :*

<https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC8535880/>

## 7. Travail de formulation

### Formulation simple :

#### Sans arômes :

- Ajustement au sucre ou au MCR (20-45g/L) ou avec du moût de raisin
- Ajout possible de gomme arabique (privilégier les Verek)
- Ajout possible de tannin (privilégier l'apport avant désalco)
- Ajout possible de GLYCEROL (max à 15g/L) très intéressant pour enrober en sucrant moins
- Ajout possible d'édulcorants

#### Avec arômes :

- Appel au service des conditionneurs
- Sourcing :
  - en arômes naturels
  - En arômes de synthèse
  - en jus de fruits (agrumes, fruits exotiques, cassis)



*Rester dans le gout du vin en travaillant avec des arômes du vin :*

- Acetate d'isoamyle
- Hexanoate d'ethyle
- Acetate de 2 phenyl ethyle

## 8. Travail de stabilisation

### **Coupler abaissement de charge par filtration et produit de stabilisation :**

- Benzoate de sodium
- DMDC

Leur fonctionnement ne sera satisfaisant qu'en assurant une faible charge initiale

 A LA CHARGE DU MCR

### **Pasteurisation :**

- Dans le contenant
- Différents types de montée et redescende en température possibles

### **Techniques utilisées dans d'autres industries prometteuses :**

- Traitement à ultra haute pression (Pasteurisation Haute Pression)
- 5000-6000 bars pendant quelques minutes (à froid)
- Traitement par UVC en ligne (comparable au DMDC mais sans l'intrant)

# Quelles solutions techniques pour l'élaboration de produits de qualité ?

Nicolas Dutour, ingénieur agronome - oenologue

Dégustation ?!