



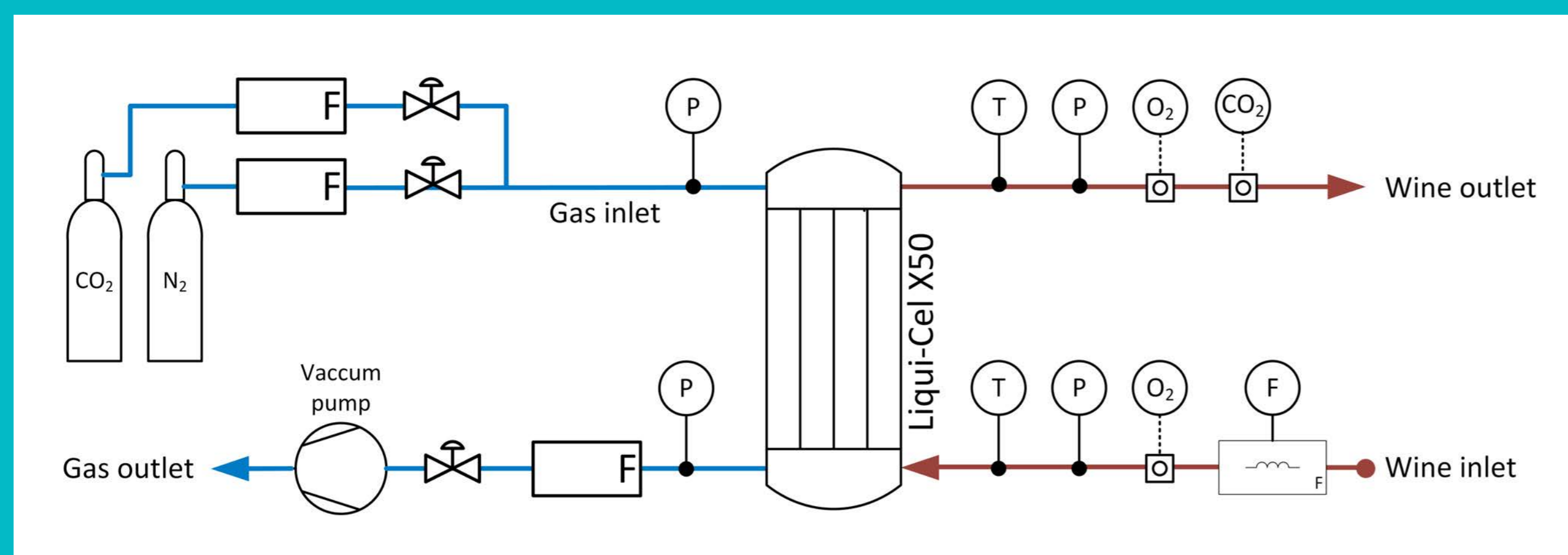
→ WINE CONTACTOR

Produire à la demande

Le dégustateur ne s'en doute pas toujours, mais la teneur en gaz carbonique d'un vin influence sa perception sensorielle. Un vin rouge sera préféré faiblement carboné, alors que pour un vin blanc un peu d'acidité apportera fraîcheur et nervosité. L'oxygène quant à lui est à la fois un allié et un ennemi du vin.

Il est bénéfique en très petite quantité durant le processus de vinification, mais en fin de parcours, lors de la mise en bouteille, sa présence devient dommageable pour la conservation du vin. On limite traditionnellement son action par l'ajout des fameux sulfites.

Grâce à un contacteur membranaire, nous pouvons ajuster la teneur en gaz au moment de la mise en bouteille. Cela permet aux vignerons de jongler subtilement avec les aléas du millésime et d'assurer un vin de qualité constante tout en limitant l'utilisation d'additifs.



Objectifs

- 🚩 Ajuster le CO² selon le goût du consommateur
- 🚩 Réduire l'oxygène pour limiter l'utilisation de sulfites
- 🚩 Prévenir la perte d'efficacité des membranes d'échange

Résultats ou livrables

- ✓ Le CO² est ajusté automatiquement
- ✓ L'oxygène est diminué d'un facteur 10
- ✓ L'efficacité des membranes est garantie

Domaines de recherche

- Œnologie

Durée de l'étude

08.2016 - 07.2018

Groupes de recherche

- CHANGINS
- HEIA-FR – Institut des Technologies Chimiques
- HEPIA – Institut des Sciences et Technologies Industrielles

Direction

- Prof Julien Ducruet

Equipe

- Olivier Vorlet
- Philippe Passeraub
- Benoît Bach
- Denis Zufferey
- Fanie Marsan
- Patrik Schönenberger
- Arnaud Pernet
- Spyridon Schoinas

Partenaires

- Haute école de viticulture et œnologie de Changins
- Haute école d'ingénierie et d'architectures de Fribourg
- Haute école du paysage, d'ingénierie et d'architecture de Genève