

DESALCOOLISATION SUR VIN

Exemples de réalisation

Gisèle ELICHIRY



❑ Des vins de Grenache alcoolisés :

- Rosés à plus de 15% Vol., réticence des acheteurs,
- Rouges à plus de 15% Vol. avec sucres résiduels, 12 et 40 g/l.

❑ Zone Luberon :

- SCA Les Coteaux d'ANSOUIIS, 2 cuves rosés, 840 HL, - 2 % Vol.
- SCA LOUERION, 4 cuves rouges, 875 HL, - 1.5 % Vol.

❑ Une prestation sur place :

- Paetzold SARL, Alcoff®
- 2 jours/site, période déc.2011/fév.2012



Déclaration aux Douanes 48H avant l'opération et tenue du Registre de désalcoolisation

Bon de commande du prestataire « fiche de validation », à signer

N°cuve, volume, type de vin, volume d'alcool et % Vol. à extraire, dates d'intervention, coût, CDC vin

Fiche prestataire «Plan de prévention des risques et autorisation de travail», à signer - Balisage de la zone d'intervention, actions préventives des risques sécurité des personnes...

Après intervention,

Bon de livraison + facture prestataire – Résultat de l'opération, volume final d'alcool avec titre précis, analyse labo...

Enlèvement de l'alcool par la distillerie (DAA)- validation degré alcool

❑ Etat préalable du vin :

- **CO₂** < 1200 mg/l
- **Sans lies**, au minimum soutiré

❑ Recommandations particulières :

- **Choisir un vin sans défaut qualitatif**, notamment pas de tanins secs sur rouge si on veut baisser de – 2 % Vol.
- **Protéger le vin** vis-à-vis des risques oxydatifs et microbiologiques (raisonner SO₂ Libre/Actif)
- **Avoir un niveau de contaminants faible**, vérifier par le suivi microbiologique avant et après

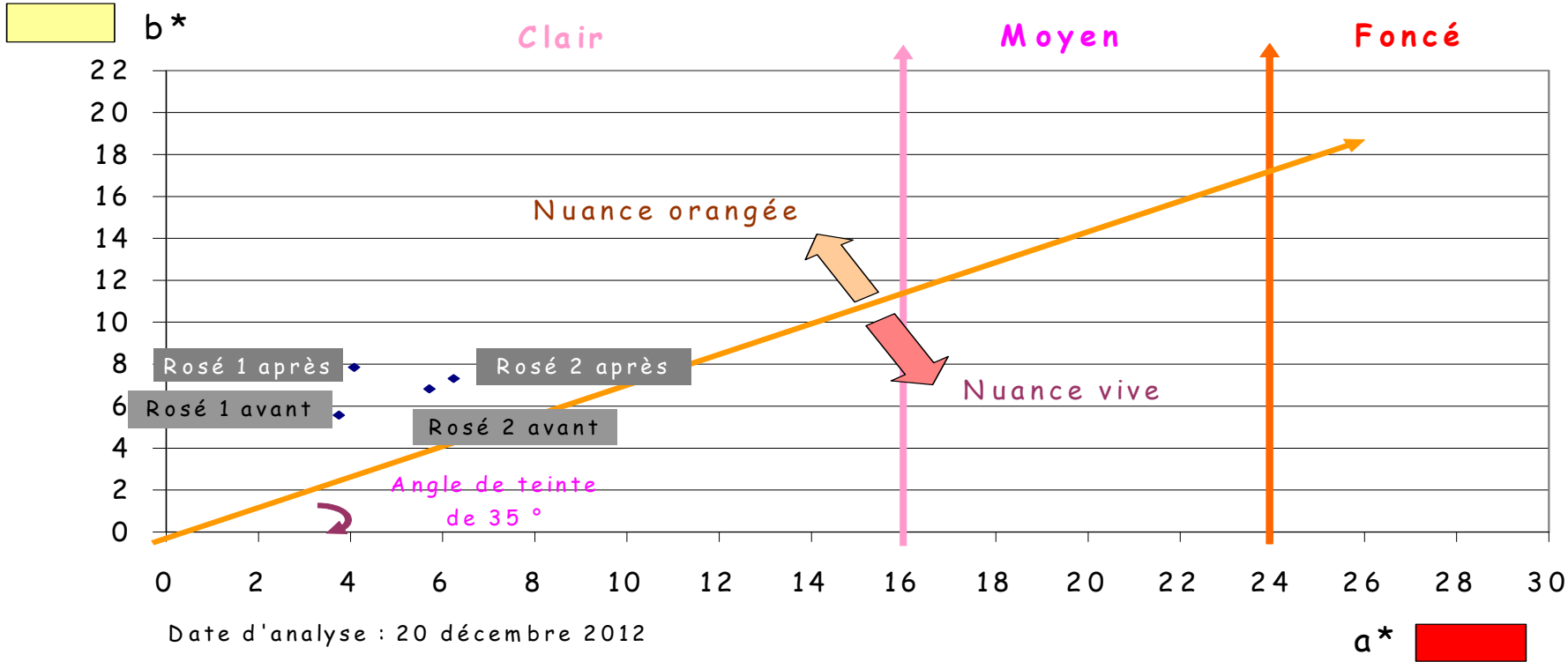


Résultats analytiques sur vins

		Degré % Vol.	Ac. Vol. g/l H2SO4	Ac. Totale g/l H2SO4	pH	SO2 T mg/l	SO2 L mg/l	Ind. Malique g/l
Rosé 1 Gre	Avant	15.65	0.48	3.91	3.47	126	7	1.9
	Après	13.61	0.47	3.93	3.40	123	7	2.0
Rosé 2 Gre	Avant	15.49	0.48	3.65	3.43	102	<7	1.9
	Après	13.48	0.48	3.79	3.39	103	<7	1.9

Pas de différence significative hormis le degré

Couleur des rosés 1 et 2 par chromamétrie

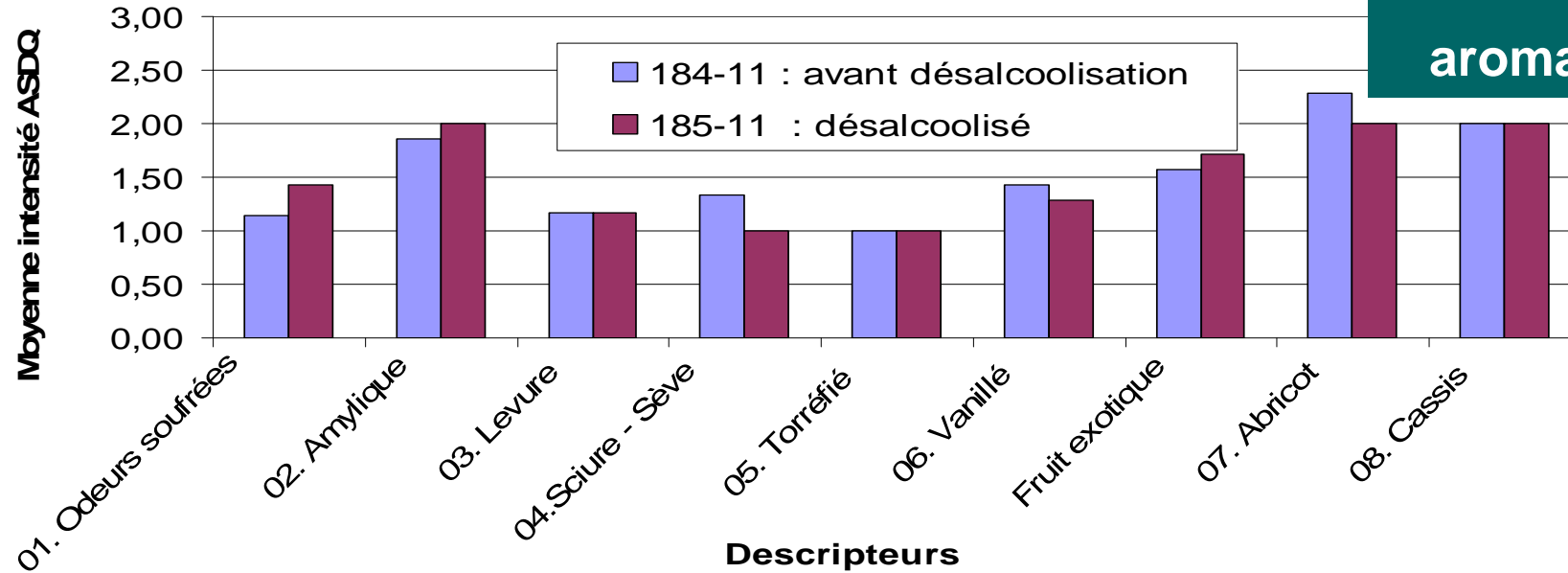


		Degré % Vol.	Sucres Réd. g/l	Ac. Vol. g/l H2SO4	Ac. Totale g/l H2SO4	pH	SO2 T- SO2L mg/l	Ind. Malique g/l	I. Col. ss 1cm	DO 280	Turbidité NTU
Rouge 1	Avant	15.00	12.6	0.58	2.92	3.94	20 <7	<0.4	7.0	42	250
	Après	13.60	12.5	0.59	3.01	3.93	24 <7	<0.4	7.3	48	199
Rouge 2	Avant	15.92	12.1	0.59	3.75	3.70	24 <7	1.1	8.1	51	27
	Après	14.61	12.6	0.60	3.77	3.62	26 <7	1.0	8.1	51	28
Rouge 3	Avant	14.62	41.0	0.68	3.23	3.79	48 12	<0.4	8.1	52	
	Après	12.64	47.0	0.68	3.62	3.77	44 9	<0.4	8.0	55	

Pas de différence significative hormis le degré

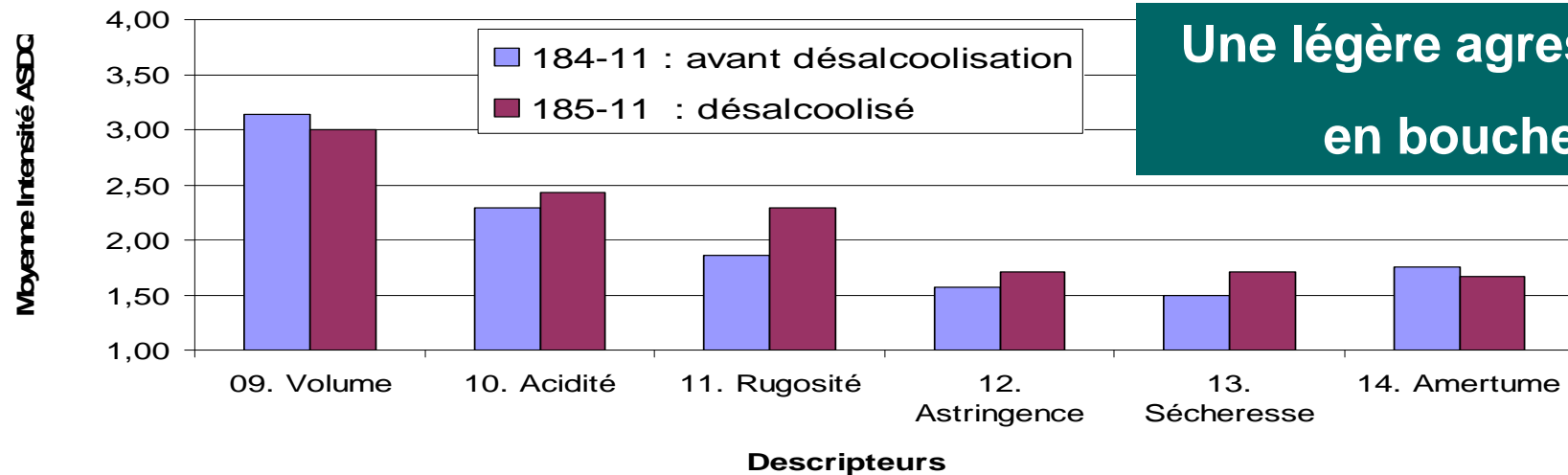
Profil sensoriel obtenu sur vin rosé

Rosé 2 - Profil olfactif ASDQ



Peu de perte aromatique

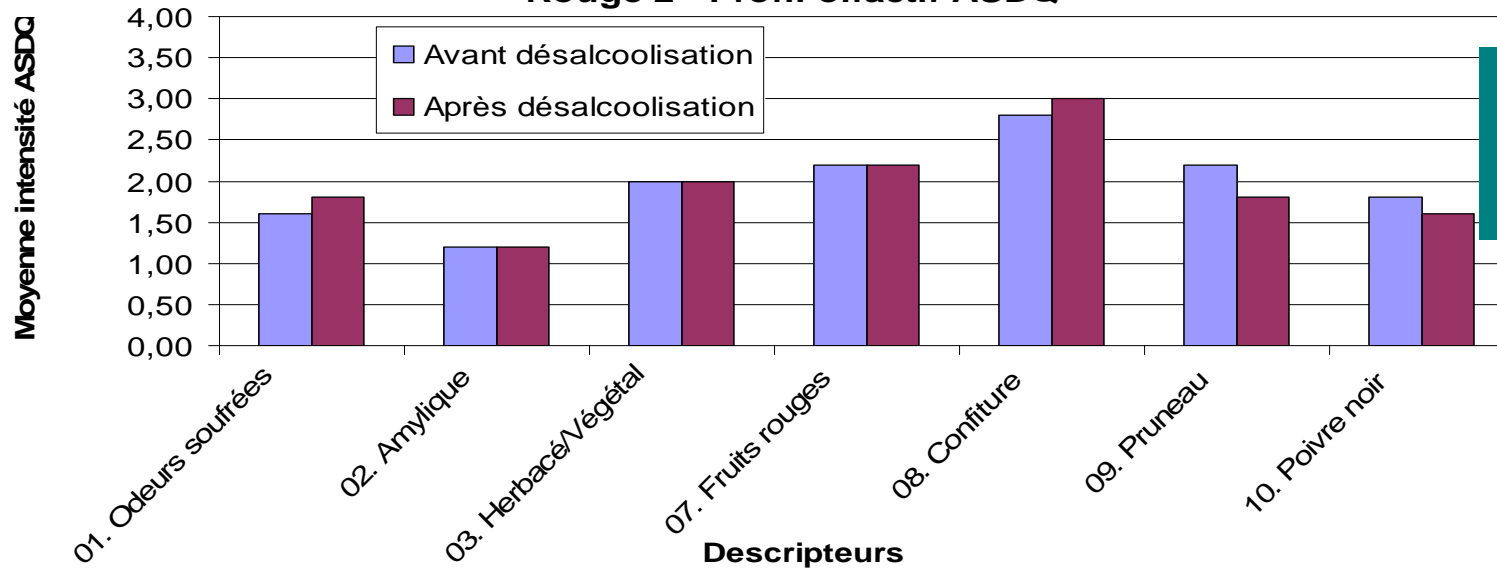
Rosé 2 - Profil gustatif ASDQ



Une légère agressivité en bouche

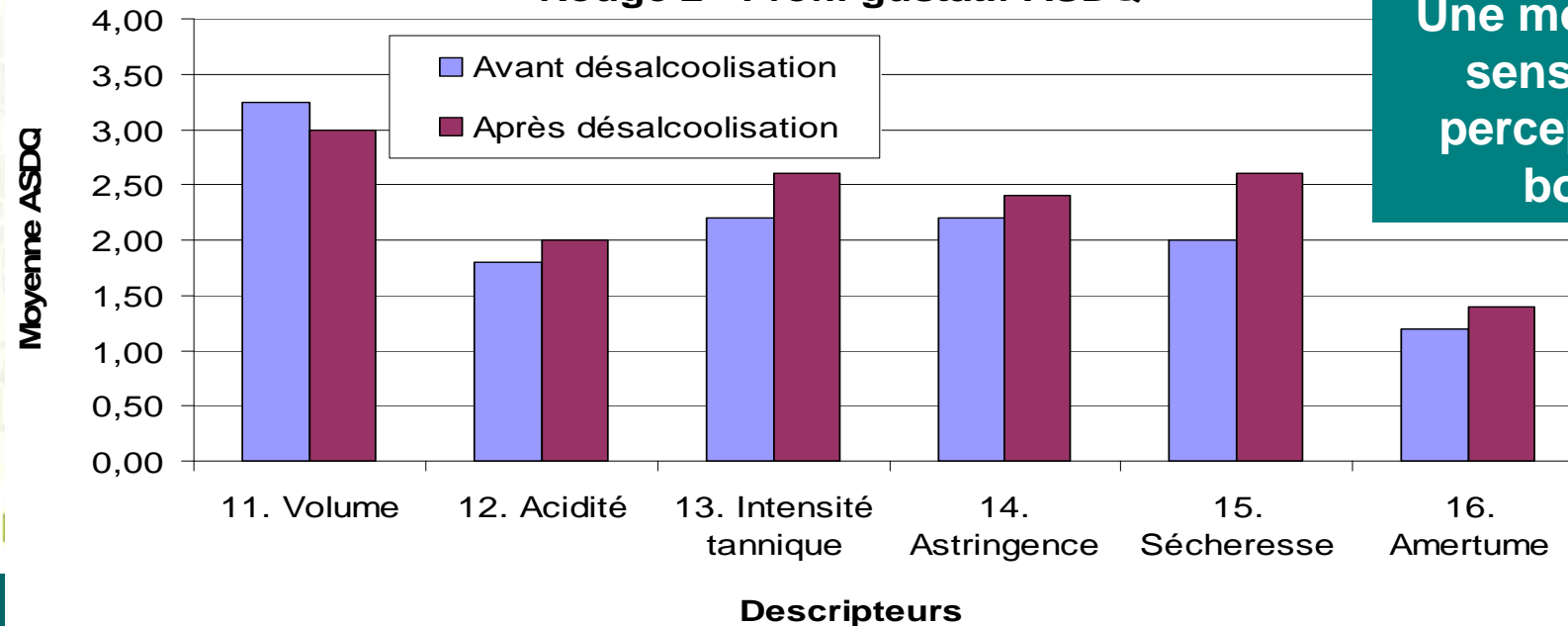
Profil sensoriel obtenu sur vin rouge

Rouge 2 - Profil olfactif ASDQ



Des profils aromatiques proches

Rouge 2 - Profil gustatif ASDQ



Une modification sensible des perceptions en bouche



Données économiques

COÛT DU TRAITEMENT : exemples, en € H.T.

	ROSES	ROUGES
Volume traité	840 hl, 2 cuves, 2 jours	875 hl, 4 cuves, 2 jours
Taux de désalcoolisation	- 2%	- 1.5%
Coût à l'HI frais déplt/inst/desinst compris	<u>6.56</u> € soit 5510.40 €	<u>5.25</u> € soit 4593.75 €
Option matériel Loc. Gpe électrogène 250 €/j		500 €
Reprise Alcool par Distillerie 0.65 €/°/HI	22 HI à 86.8% soit 1241.24 €	19 HI à 87% soit 1074.45 €
Coût réel du traitement	4269.2 € soit 5.08 €/HI pour - 2 %	4019.3 € soit 4.59 €/HI pour - 1.5 %

*Remerciements à Stéphane LAYE Directeur cave d'Ansouis
et Vincent RATZ Directeur cave de Louerion*



Merci de votre attention

Bonne dégustation!

L'INFORMATION TECHNIQUE AU CŒUR DU VIGNOBLE