

Les techniques de désalcoolisation

La richesse en alcool des vins pose des questions au niveau sociétal. Cela conduit les professionnels à s'interroger sur les méthodes de désalcoolisation.

➤ Depuis de nombreuses années, les vignerons ont mis en œuvre une politique de qualité (maîtrise des conditions de production, maturité optimale...), qui s'est traduite par l'élaboration de vins plus concentrés, aux arômes plus expressifs et souvent plus riches en alcool.

La richesse en alcool des vins pose des questions au niveau sociétal. L'évolution des modes de vie entraîne de nouvelles attitudes de consommation. Cela conduit les professionnels à s'interroger sur les méthodes et les moyens de répondre à ce marché.

La réglementation sur la désalcoolisation

Le Règlement n° 1493/99 définit les règles applicables sur les vins. Le principe est celui de la liste positive, c'est-à-dire que tout ce qui n'est pas autorisé est interdit. La désalcoolisation des vins n'est pas une pratique œnologique autorisée. Il est possible d'obtenir une dérogation selon un certain nombre de règles et de contraintes (art. 46). Les produits partiellement désalcoolisés obtenus pourront être commercialisés en France en tant que vin de table ou vin de pays s'ils respectent les conditions de production. Dans le cadre des appellations d'origine, il est nécessaire d'obtenir l'autorisation préalable de l'Inao.

Pour des diminutions supérieures en alcool (degrés inférieurs aux limites des décrets de production des vins) rien en soi ne l'interdit, mais le terme « vin » ne pourra plus être utilisé.

Les termes « boisson issue de vin partiellement désalcoolisé » ou « boisson issue de raisin » pourraient être retenus.

Les techniques physiques (schéma 1)

Deux techniques séparatives sont envisageables en utilisation industrielle : l'osmose inverse et la distillation.

Osmose inverse (OI)

Le procédé consiste à éliminer un mélange alcool/eau à travers une membrane spécifique sous l'action d'une pression supérieure à la pression osmotique du vin. La sélectivité alcool/eau des membranes est nettement inférieure à 1, soit une élimination plus rapide de l'eau que de l'alcool. Le traitement d'osmose inverse concentre l'extrait sec.

Pour obtenir une réduction de la teneur en alcool, il est nécessaire de rajouter un volume d'eau équivalent à celui éliminé par osmose inverse. Dans la réglementation française, un ajout d'eau sur les vins ne peut pas être envisagé (mouillage). Il faut donc éliminer l'alcool du mélange eau/alcool éliminé et réincorporer l'eau ainsi récupérée (distillation par exemple).

La distillation

Le traitement est réalisé en deux passes : une première pour récupérer les arômes et une seconde pour désalcooliser le vin. La fraction aromatique est réincorporée dans le vin. Plutôt que de traiter la totalité du volume de vin, il est souhaitable d'éliminer une quantité plus importante d'alcool sur un plus petit volume et de l'assembler avec du vin non traité. D'après les premières constatations, une désalcoolisation jusqu'à 3 % vol éthanol, en éliminant un alcool à 80 % vol, semble être un bon compromis.

[SCHÉMA 1] : UTILISATION DES MÉTHODES PHYSIQUES.

