

Bulletin de Demande R&D+i



Mise en relation des entreprises et des acteurs de la R&D+i



Viticulture

Vins monovariétaux de Brancellao

Type d'entreprise et région : Cave (Galice)

Type de collaboration recherchée : Projet collaboratif

Résumé de la demande : La cave qui possède plusieurs années d'expérience dans le domaine de la viticulture et de la vinification, a fait le choix de travailler préférentiellement des variétés autochtones de Galice. Elle élabore notamment des vins rouges à partir du cépage Brancellao et a développé toute une gamme de vins monovariétaux qui est très appréciée des consommateurs et des professionnels de l'œnologie. Consciente du potentiel qualitatif de ce cépage sur les terroirs de l'exploitation, la cave cherche à mener des expérimentations afin de déterminer la date de récolte et d'étudier les techniques de vinifications permettant de maximiser le potentiel polyphénolique de ces vins. Parallèlement, elle souhaite également optimiser les conditions d'élevage sous bois en étudiant différents niveaux de chauffe et durées d'élevage en barriques. Pour mener à bien une telle étude, cette structure est à la recherche d'une équipe possédant les compétences nécessaires et d'un financement.

Indicateurs viticoles et de maturité

Type d'entreprise et région : Caves coopératives (Midi-Pyrénées)

Type de collaboration recherchée : Technologique

Résumé de la demande : Au niveau d'une Appellation d'Origine Protégée (AOP), il existe une forte demande afin de pouvoir évaluer le potentiel qualitatif des différents terroirs et effectuer des zonages. Cette classification peut permettre de constituer des lots homogènes de raisins à la récolte et de piloter les process à la cave en fonction du potentiel qualitatif des raisins et des objectifs de production. Ces caves coopératives de la région Midi-Pyrénées sont à la recherche d'indicateurs pour réaliser ce travail. Il pourrait s'agir de i) nouvelles utilisations d'indicateurs météorologiques déjà existants ou de nouvelles variables à exploiter (ETP...), ii) d'indicateurs de vigueur en complément d'acquisitions et d'informations déjà obtenues par télédétection (satellites, avions ou drones), iii) de spatialisation de la contrainte hydrique pour mettre en évidence des profondeurs de sol critiques, prédire les millésimes critiques et piloter l'irrigation, iv) d'indicateurs de mi-véraison et v) de nouveaux indicateurs de maturité.

N°4 / MARS 2015

Pour s'inscrire
boletin@winetech-sudoe.eu

Afin d'obtenir plus d'informations sur ces demandes, nous vous invitons à contacter :

Alentejo :

Marta Comprido
marta.comprido@adral.pt

Alexandra Correia
alexandra.correia@adral.pt

Galicia :

Paula Aldeanueva
paldeanueva@winetech-sudoe.eu

María Graña Caneiro
mgrana@winetech-sudoe.eu

Languedoc-Roussillon :

Gaspard Lépine
Gaspard.Lepine@supagro.inra.fr

La Rioja :

Diego López
dlopez@winetech-sudoe.eu

Midi-Pyrénées :

Carole Feilhes
cfeilhes@winetech-sudoe.eu

Norte de Portugal :

António Correia Rocha
antoniorocha@uern.pt
Rosa Veloso
rv@processadvice.pt



Efficacité énergétique et acquisition/ renouvellement de matériels

Type d'entreprise et région : Cave (Alentejo)

Type de collaboration recherchée : Technologique

Résumé de la demande : L'objectif de cette cave située dans le Sud du Portugal est d'améliorer son efficacité énergétique en s'intéressant et en introduisant des énergies renouvelables. Afin de détecter les fuites et les déperditions dans son installation, elle souhaite s'équiper de réseaux d'air comprimé. Pour réduire les coûts, cette structure aimerait optimiser l'utilisation de forages existants compte tenu de l'excellente qualité chimique des eaux qui y sont prélevées. Dans l'objectif d'augmenter ses capacités de production, la cave souhaite perfectionner ses installations de réception de la vendange (notamment son système d'inertage), en mettant en œuvre des alternatives ou des techniques complémentaires. Pour faciliter l'acheminement du produit final vers les installations de mise en bouteille, la cave aimerait investir dans des tuyaux et des conduites de transport de vin. Il lui est également nécessaire d'acquérir du matériel spécifique afin de faire face à des pics importants d'apport de raisins en cave pendant les vendanges (cuves Vinimatic par exemple), des équipements de gestion des gaz dissous dans les vins (CO₂) et de technologies d'analyses physico-chimiques rapides et complètes pour l'évaluation du potentiel polyphénolique des raisins rouges dès le quai de réception. En ce qui concerne la vinification en rouge, la cave souhaite modifier et optimiser ses procédés de remontage et d'extraction. Les fermentations en blanc étant réalisées à l'heure actuelle dans des cuves très grandes complètement inadaptées à la capacité de production de la cave, des modifications sur les installations existantes sont indispensables. Parallèlement, la structure recherche des techniques permettant de mesurer au vignoble sur feuilles par exemple, le niveau de contrainte hydrique subi par la vigne dans l'objectif de piloter et d'évaluer les stratégies d'irrigation déployées.

Elaboration de vins pétillants / frizzante à partir du cépage Albariño

Type d'entreprise et région : Cave (Galice)

Type de collaboration recherchée : Projet collaboratif

Résumé de la demande : La poursuite de l'innovation, grâce notamment à l'élaboration de nouveaux produits, est indispensable pour se positionner sur un marché toujours plus exigeant et concurrentiel. Dans cette optique, cette cave de Galice aimerait élaborer et commercialiser un vin blanc pétillant/frizzante à teneur modérée en alcool, avec une pointe de sucre résiduel qui soit frais, facile à boire et rafraîchissant. La variété pressentie pour élaborer ce nouveau produit est l'Albariño. Etant donné que ce type de vin ne peut revendiquer l'appellation d'origine, la cuvée devra être commercialisée en tant que vin sans IG. Pour mener à bien une

telle étude, la structure est à la recherche d'une équipe possédant les compétences nécessaires et d'un financement public.

Gestion de l'astringence - indicateur de maturité des polyphénols

Type d'entreprise et région : Caves coopératives (Midi-Pyrénées)

Type de collaboration recherchée : Projet de recherche

Résumé de la demande : L'astringence est un critère important de la qualité des vins rouges qui doit être pris en compte afin de répondre à la demande des consommateurs. Ces derniers recherchent de plus en plus des vins souples et faciles à boire. Outre la gestion de la maturité des raisins, le pilotage de l'extraction des tannins en cours de vinification en rouge demeure problématique car il n'existe pas d'indicateurs valables et faciles à mettre en œuvre. Ces caves coopératives de Midi-Pyrénées souhaiteraient disposer d'un nouvel indice, utilisable en routine afin de piloter leurs macérations (choix des durées et des températures). En parallèle, un nouvel indicateur de maturité polyphénolique au vignoble facile d'accès serait un outil d'aide à la décision complémentaire pour organiser la récolte et constituer des lots de raisins. En effet, les moyens d'évaluation aujourd'hui à la disposition des caves sont peu utilisés à cause des lourdeurs de mise en œuvre et du coût associé.

Pilotage des macérations sur bourbes et étude de l'impact des lies

Type d'entreprise et région : Cave coopérative (Midi-Pyrénées)

Type de collaboration recherchée : Projet de recherche

Résumé de la demande : Les techniques de travail sur bourbes en phase pré-fermentaire pour les blancs sur un outil puissant d'orientation aromatique. Cependant, il n'existe pas d'indicateurs de pilotage pour faciliter, systématiser les process et optimiser le gain aromatique (choix des enzymes, temps de macération et température) en s'affranchissant des recommandations fournies par les fabricants. La mise en œuvre de ces techniques doit par ailleurs s'accompagner d'une maîtrise des points clefs afin d'éviter et de maîtriser le risque de départ en fermentation spontanée tout en tirant le maximum du potentiel aromatique de ces bourbes (température, SO₂...). De la même manière, l'intégration des lies dans le process d'élevage et de stabilisation des vins blancs est un choix œnologique relativement mal maîtrisé qui peut comporter certains risques (réduction, développement de microorganismes indésirables...). L'élevage sur lies totales, lies fines, ou la réincorporation de lies sont des techniques qui permettent une protection des arômes contre l'oxydation, qui peut permettre d'augmenter la stabilité tartrique et protéique des vins tout en ayant un impact positif à la dégustation (complexité, persistance aromatique...). L'observation et l'expérience montrent cependant la difficulté de préconiser une recette unique de mise en œuvre qui doit aussi composer avec la sensibilité intrinsèque du produit à la réduction (cépage, maturité, vinification...). Des indicateurs sont attendus pour un pilotage optimal des process.

Système de froid performant et économique

Type d'entreprise et région : Cave coopérative (Midi-Pyrénées)

Type de collaboration recherchée : Technologique

Résumé de la demande : La maîtrise des températures est un paramètre clé pour la production de vin avec une qualité constante d'une année sur l'autre. Les puissances des matériels à installer peuvent être très variables d'un chai à un autre et dépendent de très nombreux facteurs : type de raisin, rythme d'apport journalier, matériaux et volumes des cuves, températures ambiantes et souhaitées, pertes thermiques. Les coûts associés à ce poste sont souvent très élevés. Des innovations technologiques sur les systèmes de froid sont attendues par cette cave dans un souci d'économie d'énergie (isolation des cuves, performance des groupes froids...).



Sous-produits

Valorisation des calories et du CO₂ fermentaire

Type d'entreprise et région : Caves coopératives (Midi-Pyrénées)

Type de collaboration recherchée : Technologique ou projet de recherche

Résumé de la demande : Des quantités considérables de CO₂ sont dégagées lors des vinifications. Or, ces volumes aujourd'hui perdus pourraient être directement valorisés par les caves en installant des systèmes de piègages sur les cuves. Il est démontré que le CO₂ issu de la transformation alcoolique est un produit très pur, qui permettrait sa valorisation une fois transformé dans d'autres filières tels que l'agroalimentaire, la cosmétique, ou l'industrie pharmaceutique. De la même manière, les calories issues des fermentations pourraient être réutilisées pour chauffer la vendange ou le vin à l'aide de systèmes de pompe à chaleur. L'intérêt énergétique et économique est à analyser. Ces structures coopératives se proposent d'être partenaire de tout projet de recherche en lien avec cette thématique.

Valorisation des composés phénoliques

Type d'entreprise et région : Caves coopératives (Midi-Pyrénées)

Type de collaboration recherchée : Projet de recherche

Résumé de la demande : Les composés polyphénoliques extraits lors des vinifications sont valorisés dans les produits finis, les vins, mais sont également retrouvés dans les résidus viniques (lies, bourbes). Ils pourraient être à ce niveau extraits, purifiés afin d'être réintégrés dans le processus de vinification pour travailler/corriger des niveaux de couleur et d'astringence trop faibles dans les vins afin de les adapter au profil produit. Les

traitements pour cette utilisation en interne pourraient être suffisamment légers pour être supportés par la cave. Pour une plus haute valeur ajoutée, cette cave s'intéresse également à la purification des polyphénols dans le cadre d'une valorisation dans les domaines de l'industrie agro-alimentaire ou de la cosmétique.



www.winetechplus.eu

Coordinateur Institutionnel

Instituto Galego da Calidade Alimentaria (INGACAL)

Coordinateur Technique

Fundación Empresa-Universidade Gallega (FEUGA)

Responsable d'Édition

Institut Français de la Vigne et du Vin (IFV Sud-Ouest)

Collaborateurs Rédactionnels

Cámara Oficial de Comercio e Industria de La Rioja
Fundación General de la Universidad de La Rioja
D. G. de Investigación y Desarrollo Rural del Gobierno de La Rioja
Fundación General de la Universidad de León y de la Empresa (FGULEM)
Universidad de Castilla-La Mancha (UCLM)
Cooperativas Agro-alimentarias Castilla-La Mancha (UCAMAN)
Agência de Desenvolvimento Regional do Alentejo (ADRAL)
União de Associações Empresariais da Região Norte (UERN)
Institut National de la Recherche Agronomique (INRA)



WINETech PLUS est un projet co-financé par l'Union Européenne dans le cadre du programme Interreg IV B SUDO E.