



SMART WINELYSE : PELLENC INNOVE DANS LA DÉSALCOOLISATION DES MOÛTS EN FERMENTATION

Avec l'évolution des modes de consommation vers des vins moins alcoolisés, le marché du vin s'adapte. Pour répondre à ce nouvel enjeu, PELLENC crée Smart Winelyse : un dispositif innovant de réduction de la teneur en alcool pour obtenir des vins de qualité, respectueux de leur typicité et de leurs caractéristiques originales. Le principe technologique utilisé est l'évaporation partielle sous vide appliqué sur vin et moût en fermentation. Une véritable solution pour les vignerons souhaitant se lancer dans la désalcoolisation partielle de leurs vins, un marché en pleine croissance.



SMART WINELYSE : LA COMBINAISON D'UN PROCESS ET D'UNE MACHINE

L'innovation proposée par PELLENC repose sur 2 éléments :

- **Un process né de la grande expérience de PERA-PELENC et de l'INRAE sur l'évaporation sous vide, appliquée aux baies de raisin, objet de plusieurs brevets.**

- Pour la désalcoolisation, cette technique est utilisée sur vins finis. L'innovation PELLENC est d'utiliser sur moûts en cours de fermentation alcoolique, et pas seulement sur vins finis. Le vin étant encore en cours d'élaboration, l'impact organoleptique est faible, les couleurs sont préservées et de nouveaux arômes sont générés.

- L'évaporation sous vide provoque une lyse partielle des levures, qui apporte gras et rondeur au vin, compensant la perte de sucrosité liée à l'abaissement d'alcool.

- L'alcool extrait est de grande qualité : il est natif, obtenu à basse température, donc très aromatique, gras, rond car issu d'une distillation à basse température.

- **Une machine Smart WineLyse spécifiquement dédiée à cette application.** Elle est compacte, mobile, avec dans sa version de taille M, un débit d'extraction jusqu'à 50 l/h d'alcool pur. Le pilotage SMART avec automatisme et capteurs mesure en temps réel le volume d'alcool pur extrait.

LA MISE EN FERMENTATION DES MOÛTS : UNE MÉTHODE DE DÉSALCOOLISATION FIDÈLE AU VIN

Le moût en fermentation est chauffé à 52°C. Il est introduit en continu dans une cuve sous vide à 30hPa, où intervient l'évaporation instantanée du mélange eau/éthanol. Celui-ci est condensé sous forme d'un

liquide titrant entre 45 et 55%vol, puis, est extrait du milieu.

Avec du moût en cours de fermentation, le titre alcoométrique est abaissé de 2 à 5%vol. Seule une partie de la cuve est traitée, selon le niveau d'abaissement d'alcool souhaité. La partie traitée est réintroduite dans la cuve initiale afin de terminer la fermentation, via le pied de cuve contenant les levures intactes.

Cet itinéraire en cours d'élaboration du vin a l'avantage de rendre facile les fins de fermentation, sans perte de volumes, et en re synthétisant de nouveaux précurseurs.

Des campagnes d'essais encadrés par les protocoles pilotés par l'IFV attestent les résultats et qualités organoleptiques des produits, vins et alcools, obtenus.

PREMIÈRES UNITÉS SMART WINELYSE EN 2025

PELLENC démarre la fabrication des premières unités Smart Winelyse, d'abord destinées aux démonstrations en 2025, préalable commercial à une diffusion plus large destinée aux différents profils de caves et de prestataires de service.

«Avec Smart Winelyse, nous apportons une solution pratique aux vigneron qui veulent réduire le taux d'alcool sans dénaturer leurs vins et en révélant du potentiel. Depuis longtemps, nous travaillons sur cette technique que nous avons breveté. Cette unité mobile est simple d'usage, intelligente, et polyvalente avec un coût d'usage maîtrisé. Ceux qui l'ont essayé l'ont approuvé ! Smart WineLyse est certainement une voie pour démocratiser la désalcoolisation qualitative».

Jean Luc Favarel, directeur Recherche applications

RDV AU SIMEI 2024

PELLENC sera présent au SIMEI 2024 du 12 au 15 novembre prochain, sur le stand Pad. 1, S02. L'occasion de venir découvrir en exclusivité la Smart Winelyse et d'échanger avec les équipes du constructeur.

À propos du groupe PELLENC

Depuis 1973, PELLENC multiplie les innovations technologiques avec la même ambition : faciliter le travail de l'Homme et optimiser la qualité des productions. Aujourd'hui, fort de son expertise, le Groupe se positionne comme une référence mondiale en matière de mécanisation dans trois filières : viti-viniculture, arboriculture fruitière, espaces verts et urbains. PELLENC regroupe plus de 2 000 salariés, 21 filiales, 9 sites industriels en France et à l'international, un centre R&D de près de 200 ingénieurs en France et plus de 1300 brevets déposés. PELLENC est représenté par près de 2 000 distributeurs et plus de 500 000 clients dans le monde, avec une implantation commerciale sur les 5 continents et une présence dans 60 pays. www.pellenc.com

contacts presse



Auberi Hautcoeur
Fanny Moutel
Juliette Manson

auberi.hautcoeur@leburo-rp.com
fanny@leburo-rp.com
j.manson@pellenc.com

06 58 07 94 79
06 60 17 43 72
04 90 09 47 00