

Le saviez-vous ?

Une solution unique pour la stabilisation à froid sans conservateur, pour les vins et boissons alcoolisées à base de vin

Retour d'expérience d'Alec Fell, œnologue responsable technique chez la Maison « Famille Depoizier » qui utilise depuis 2015 le Velcorin® afin de stabiliser leurs vins sensibles.

Parlons un peu de ce qui vous a décidé à acquérir Velcorin® ?

Notre directeur, Christophe Depoizier, a toujours souhaité utiliser cette molécule. Malgré une utilisation très commune dans l'industrie des boissons non alcoolisées, jus de fruit, sodas, elle était peu exploitée dans le domaine du vin. Suite à la proposition du Groupe Sofralab®, distributeur pour le marché de boissons alcoolisées, qui est venue nous présenter le projet, ce fut l'occasion parfaite de se procurer dans un premier temps une machine d'exposition afin de débiter les essais.

Pourquoi utilisez-vous Velcorin®, et comment procédez-vous ?

Nous en avons l'utilité pour la stabilisation des vins sensibles, notamment des vins édulcorés.

On l'utilise par injection dans le flux du vin lors de la mise en bouteille. L'injection se fait uniquement après une filtration tangentielle, un traitement et une filtration pour finaliser l'ensemble. Nous utilisons une pompe doseuse Velcorin DT®6S de chez Lanxess capable de traiter une plage de débit correspondant à nos deux chaînes d'embouteillage.

Quels sont pour vous les points positifs de la technique ?

Cela nous permet de ne plus utiliser de sorbate de potassium et de mieux optimiser l'utilisation de SO₂, tout en respectant les qualités organoleptiques du vin.

Comment faisiez-vous avant Velcorin® ?

Pour les vins rouges nous utilisons essentiellement la flash pasteurisation en ligne. Quand il s'agissait des vins blancs et rosés, nous passions sur une filtration en 0,65 µm couplée avec du sorbate de potassium.

Quels problèmes avez-vous résolus grâce à Velcorin® ?

Nous n'avions pas un problème à résoudre à proprement parler mais nous devions gérer une problématique. Notre 1^{re} ligne est traitée par Flash Pasteurisation, or ce n'était pas possible pour la deuxième. La filtration en 0,45 µm était inenvisageable financièrement, c'est ainsi que lorsqu'on nous a proposé de tester Velcorin®, nous avons sauté sur l'occasion.



« Nous sommes convaincus par l'utilisation du Velcorin® et de la pompe doseuse ».

Pourquoi avoir choisi Velcorin® plutôt qu'une méthode alternative ?

Le Velcorin® est composé de méthanol et de dioxyde de carbone, des composants naturels de vinification. Ce produit étant liquide et incolore, il n'a aucun effet sur l'aspect organoleptique du produit ce qui était un réel plus pour nous.

Quel est le résultat pour vous ou vos clients ?

Le résultat, on le voit au travers de notre satisfaction client et surtout le fait que nous n'ayons eu aucune réclamation depuis les 5 dernières années d'utilisation.

Est-ce que vous recommanderiez cette technique ?

Avec certitude, nous en sommes convaincus. La manipulation doit être supervisée par des professionnels et suivre les recommandations faites par le groupe Sofralab®.

Comment décrieriez-vous le support de Sofralab® ?

Nous sommes enchantés du travail réalisé avec les équipes de Sofralab®. Le SAV est joignable et disponible quand cela s'avère être nécessaire. Quant aux techniciens et commerciaux ils sont à l'écoute et professionnels. Nous avons conscience qu'ils feront leur nécessaire pour répondre à nos interrogations ou besoins.

Qu'est-ce qui vous a le plus surpris ?

Aucune surprise, la documentation et la présentation de Velcorin® ont été complètes et suffisantes avant l'achat. Cela nous a permis de n'avoir aucune mauvaise surprise.

Est-ce que les résultats de Velcorin® sont allés au-delà de vos attentes ?

Nous sommes sincèrement très satisfaits car le produit correspond aux promesses annoncées. Cela nous a ouvert un marché pour les vins sensibles et édulcorés, mais aussi permis de traiter les vins d'exception et ceux même sans sulfites. Un moyen d'assurer le potentiel d'un vin durablement.

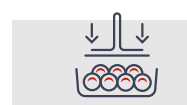
LRK



Solution unique sur le marché pour la stabilisation à froid sans conservateur



Protéger votre vin des re-fermentations en bouteille



Sécuriser vos expéditions de vins en vrac