

Sayens - Projet technologique

<https://www.sayens.fr/portefeuille-offres/projets-technologiques/mpst/>

MPST



Demande de brevet européen
Décembre 2017 (Numéro de dépôt 17832790.4)

Laboratoire d'adossement:

Laboratoire Ingénierie Moléculaire et Physiopathologie Articulaire (IMoPA)
Université de Lorraine/CNRS

Agroalimentaire - filière vinicole :

- Contrôler la concentration de sulfite présente dans le vin
élimination partielle ou totale
- Éliminer les sulfites pendant le procédé de vinification ou avant la
mise en bouteille ou au moment de la consommation du vin

Contexte

Les sulfites sont des composés chimiques très employés par la filière viti vinicole pour leurs propriétés antioxydantes et antiseptiques très fonctionnelles. Toutefois, il est capital que les sulfites soient utilisés judicieusement et avec modération, car un excédent de sulfites altère le goût et provoque des maux de tête, des nausées, des troubles digestifs, voire des réactions allergiques.

Innovation

La technologie développée par le laboratoire IMoPA repose sur une réaction catalytique entre une enzyme et un substrat chimique présents naturellement chez l'homme. Cette réaction donne lieu à l'élimination sélective des formes libres et combinées du sulfite. Ainsi, en ajustant la concentration de substrat ajoutée, il est possible de contrôler la quantité de sulfite éliminée.

L'invention a été appliquée avec succès dans le procédé de production du vin sans impact sur ses propriétés organoleptiques. Grâce à sa facilité d'utilisation et sa rapidité d'opération, notre technologie peut être mise en oeuvre à différents stades du procédé de vinification. Par exemple, à la fin du procédé pour ajuster la concentration en sulfite, afin de respecter la dose maximale autorisée, ou au moment de la consommation du vin puisque la présence de sulfite n'est plus indispensable à cette étape.

Bénéfices

- Élimination sélective des sulfites (libres et combinés)
- Ajustement de la concentration de sulfite dans le vin et à n'importe quelle étape du procédé de vinification
- Élimination totale des sulfites dans un laps de temps très court (de l'ordre de la minute) possibilité d'appliquer la technologie lors de l'ouverture de la bouteille de vin
- Pas de rupture technologique avec le procédé de vinification actuel
- Aucun impact sur les propriétés organoleptiques du vin

Contact : thomas.blum@sayens.fr