Dossier de presse

2019

# Dégustez l'innovation

Tous les jours de 14h à 15h

Stand A2 B019

contact@vinseo.com

SITEVI

vinseo

*Grappe d'experts au service de la vigne et du vin*

# Programme des dégustations

Jour 1

## Vigne

Mardi 26 Novembre de 14h à 15h


Agrosud : **Puffer** ..... 6
itk : **Vintel** ..... 7
Frayssinet & Sofralab :
**Authentis l'agro-œnologie de la vigne au vin** ..... 8-9


Jour 2

## Chai et œnologie

Mercredi 27 Novembre de 14h à 15h


Airtech services : **Gazy** ..... 10
Gemstab : **Désalcoolisation partielle de vin** ..... 11
JABB : **Just A Breath on Barrels** ..... 15


Jour 3

## Conditionnement

Jeudi 28 Novembre de 14h à 15h


Diam bouchage :
**Dégustations Pôle Œnologique DIAM** ..... 12
GAI france : **KH Tec CO2 Membrane System** ..... 14
Vinventions : **NomaLine HS 6000** ..... 13

# Les participants à la vitrine des savoir-faire

**Dégustez et savourez les vins issus de l'innovation des membres de Vinseo durant les trois jours du SITEVI 2019 !**

Découvrez l'impact sur les vins des nouvelles technologies et solutions créées par nos adhérents, au travers de cette vitrine des savoir-faire qui se déroulera tous les jours de 14h à 15h. Des œnologues de l'ICV accueilleront le public pour déguster ces vins et vérifier, par le palais, l'influence positive des innovations sur les vins à la vigne (1er jour), au chai (2ème jour) et lors du conditionnement (3ème jour).

10 places sont ouvertes aux dégustateurs curieux, il vous suffit de vous inscrire à contact@vinseo.com. A bientôt !

Vigne

**Distributeur d'agrofournitures en agriculture, espaces verts, pépinières et produits pétroliers.**


A2 B 001

Thibault DOMBRY

06 40 34 98 91

www.agrosud.com

t.dombry@agrojeem.com


## Notre entreprise

JEEM est un négoce issu de la fusion en 2012 des sociétés JULLIAN, ESCUDIER, ESTEVE et MAURIN, 4 PME familiales membres du réseau AGROSUD. Au cours des dernières années, la société JEEM s'est développée avec le rachat du négoce PCEB (Agrosud) et la société d'irrigation IRRISUD.

JEEM, c'est 46 salariés, avec 5 dépôts dans le Gard et 2 dans le Vaucluse. 9.000 clients tout confondu ; en viticulture, arboriculture, maraîchage, espaces verts, grandes cultures, pépinières et produits pétroliers.

Jour 1

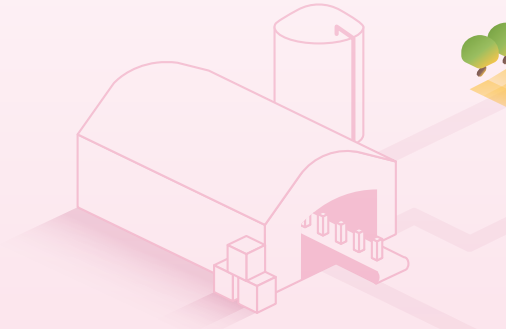
Dégustation

## Vigne

Mardi 26 Novembre de 14h à 15h

L'innovation en viticulture présentée par JEEM est le PUFFER (De Sangosse), un boîtier contenant une bombe aérosol qui va diffuser de la phéromone pendant 12 heures, la nuit au moment où le papillon Eudémis est actif. C'est une alternative aux produits phytopharmaceutiques, pour lutter contre l'Eudemis, aussi connu sous le nom de vers de grappes, un ravageur de la vigne très présent sur nos parcelles.

La confusion sexuelle en aérosol «PUFFER» est utilisable en agriculture biologique.



Vigne

Jour 1

## Outils d'aide à la décision pour l'agriculture et l'environnement


A2 B 001

Cyrielle PINELLI

06 49 17 18 92

www.itk.fr

cyrielle.pinelli@itk.fr

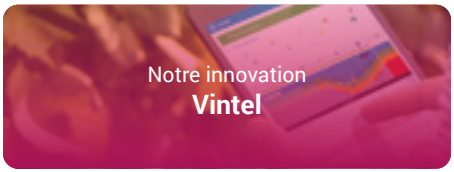

### Notre entreprise

itk, Intelligence Technology Knowledge, a été créée en 2003 à Montpellier, pour développer des Outils d'Aide à la Décision (OAD) pour l'agriculture. Sa mission est de permettre aux agriculteurs d'optimiser le rendement et la qualité de leurs cultures, et de réduire les risques sur leur exploitation, tout en préservant l'environnement grâce à une meilleure gestion des intrants (irrigation, engrais, produits phytosanitaires). Avec 1 M d'ha de cultures couvertes dans le monde et plus de 300 000 vaches connectées, itk est un des leaders mondiaux de l'agri-intelligence.

Dégustation

## Vigne

Mardi 26 Novembre de 14h à 15h




Vintel est une solution permettant de suivre en temps réel l'état hydrique de la vigne. Notre outil d'aide à la décision est un appui au conseil viticole pour piloter ses parcelles. Vintel propose des préconisations d'irrigation et donne des indications pour l'enherbement, la taille et l'implantation de nouvelles parcelles. Plus de 1000 parcelles sont suivies par Vintel en France, Italie, Espagne, Etats-Unis et Argentine.

Vintel évolue en 2020 sur l'arboriculture pour suivre l'état hydrique des amandiers, pêchers, abricotiers, noyers et oliviers

FRAYSSINET

GROUPE SOFRALAB

## Fabricant de fertilisants et de biostimulants naturels

A2 B 019

Régis CASTAN

06 76 77 71 67

www.groupe-frayssinet.fr

r.castan@frayssinet.fr

### Notre entreprise

Entreprise française depuis 1870. N°1 en France, certifiée ISO 9001, évaluée "exemplaire" pour sa démarche de RSE ISO 26000. Centre de recherche avec laboratoire intégré, expert en programmes environnementaux adaptés. Organisme de formation agréé sur la compréhension des écosystèmes et des équilibres naturels.

## Laboratoire d'analyse œnologique

A2 B 019

Arnaud SOULIER

06 20 46 85 14

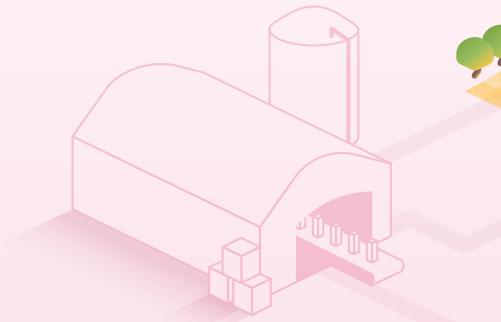
www.oenofrance.com

asoulier@sofralab.com

### Notre entreprise

Créée en août 1990, la Station Œnotechnique de Méditerranée, filiale du Groupe Sofralab est composée d'un laboratoire œnologique, d'une cave expérimentale et d'une équipe d'œnologues qui, grâce à leur expérience et leur expertise, apportent un conseil personnalisé des vinifications jusqu'à la mise en bouteille. Offre et marques.

**Double innovation**



Vigne

Chai & œnologie

Jour 1

Dégustation

## Vigne & Chai

Mardi 26 Novembre de 14h à 15h

Nos innovations

### Authentis : démarche agro-responsable, L'agro-œnologie, De la vigne au vin

Le constat est sans appel, les changements climatiques observés et vérifiés depuis plusieurs années infligent de profondes perturbations sur les équilibres des productions agricoles. La viticulture n'est pas épargnée avec des cycles annuels déréglés, compromettant la pérennité et la qualité de la production. Au-delà de cette problématique, les vignerons sont de plus en plus concernés par des changements radicaux de techniques viticoles et de vinifications. Ces changements doivent s'inscrire dans une règlementation de plus en plus stricte face à la diminution des intrants chimiques et de synthèses, à la vigne et au chai.

Pour répondre à ces changements, des travaux de recherches viti-vinicoles sont menés depuis plusieurs années entre Sofralab, Frayssinet et la SRDV. Le travail porte sur la durabilité des productions, sur la qualité des raisins et des vins : l'agro-œnologie. Ce raisonnement s'inscrit dans une volonté de régularité de production et de performances économiques pour les vignerons.

Chai & œnologie

Jour 2

## Expert en solutions Gaz et Fluides


A2 B 001

Cécile ROUQUETTE

06 70 64 61 82

www.airtech-services.fr

cecile.rouquette@airtech-services.fr


### Notre entreprise

Airtech Services accompagne les acteurs du secteur vinicole en solutions Gaz et Fluides : Compresseurs d'air - Pompes - Vide - Générateurs d'azote - Solutions d'inertage.

Nos 15 années d'expérience vous garantissent une expertise au service de votre réussite. Avec Oenomeca, la division vinicole d'Airtech Services, nous nous sommes imposés sur le territoire national comme le spécialiste des solutions Azote intégré en œnologie.

Aujourd'hui en pleine croissance, Airtech Services investit en R&D pour proposer des solutions techniques innovantes aux experts et technologues de terrain.

Dégustation

## Chai et œnologie

Mercredi 27 Novembre de 14h à 15h

Gazy s'inscrit dans la stratégie d'Airtech Services, d'accompagner ses clients dans leur transformation digitale. Au service d'une œnologie de précision, l'application Gazy propose des algorithmes de calculs innovants pour configurer vos lignes de désoxygénation ou de décarbonication.

Ces algorithmes ont été obtenus en compilant de nombreuses publications scientifiques, puis les en confrontant à des résultats d'expérimentations et d'enquêtes terrain.

Nous avons donc construit des algorithmes robustes pour les opérations de stripping suivantes : désoxygénation et décarbonication.

Les calculs prennent en compte la température pour les deux opérations, ainsi que le degré d'alcool et la concentration en sucres en mode avancé pour la décarbonication.

L'œnologie de précision devient possible pour les gaz dissous grâce à GAZY.

GEMSTAB
VINS MAITRISÉS, SERVICE ASSURÉ

Chai & œnologie

## Prestataire de service en électrodialyse et technologies membranaires


A2 B 019

Eric LECOEUVRE

06 22 63 51 04

www.gemstab.com

eric.lecoeuvre@gemstab.com


### Notre entreprise

Depuis 1998, Gemstab, spécialiste des technologies membranaires (Electrodialyse, Osmose inverse, Contacteur à membrane) offre des solutions respectueuses de la spécificité de chaque vin. Proximité, Expérience et Maîtrise, permettant d'intervenir pour la Stabilisation Tartrique, l'Ajustement de pH, la Filtration tangentielle, la Valorisation des bourbes, ainsi que la désalcoolisation partielle.

Jour 2

Dégustation

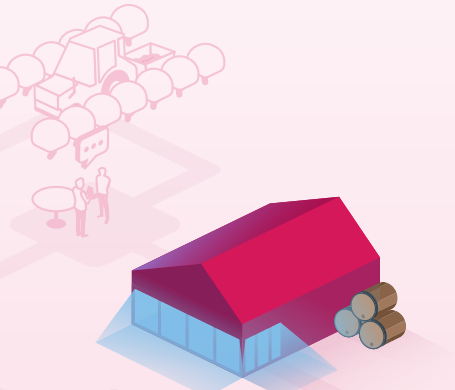
### Chai et œnologie

Mercredi 27 Novembre de 14h à 15h

Notre innovation

**Désalcoolisation partielle de vin**

Couplage de 2 techniques membranaires (osmose inverse et contacteur à membranes) respectant les caractéristiques organoleptiques des vins.



JABB®

Chai & œnologie

## Commercialisation de fonds de barriques synthétique pour élevages maîtrisés


A2 C 001

Fabrice EYGRETEAU

06 73 86 47 68

www.jabb-concept.com

fabrice@jabb-concept.com


### Notre entreprise

La SAS JUST A BREATH ON BARRELS a été créée en 2018 par Fabrice Eygreteau, winemaker depuis près de 30 ans, et Gaëtan Martos, Maître Tonnelier dans l'art depuis 20 ans, pour développer le concept JABB.

JUST A BREATH ON BARRELS est une start-up qui porte l'innovation JABB, solution matière aux enjeux des élevages en fûts en bois, tout en respectant le savoir-faire des tonneliers.

Jour 2

Dégustation

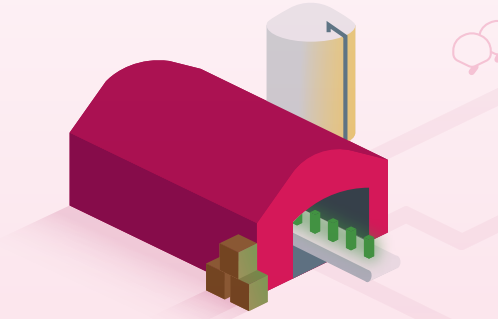
### Chai et œnologie

Mercredi 27 Novembre de 14h à 15h

Notre innovation

**Just A Breath on Barrels**

L'innovation JABB vient en remplacement des fonds d'un fûts en bois, pour lui apporter modularité, micro-oxygénation et longévité. JABB est proposé aux tonneliers qui souhaitent en équiper leurs fûts, embarquant ainsi une innovation à présenter à leurs clients. Au travers de nos partenaires de l'industrie tonnelière, nous visons toutes les zones d'élevages des vins et spiritueux, en France et à l'international.



DIAM
BOUCHAGE

Conditionnement

Jour 3

## Fabricant de bouchons en liège


A2 B 035

Christophe LOISEL

06 22 13 05 27

www.diam-bouchon-liege.com

loisel@diam-bouchage.com


### Notre entreprise

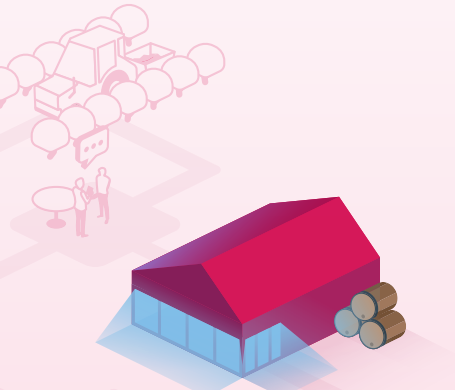
Présent dans 68 pays, Diam Bouchage produit et commercialise pour le monde du vin et spiritueux, des bouchons en liège technologiques garantis sans goût de bouchon et préservant la bonne évolution des profils aromatiques du vin lors de sa garde en bouteille. L'entreprise propose également une gamme, Origine, à base d'ingrédients biosourcés.

Dégustation

### Conditionnement

Jeudi 28 Novembre de 14h à 15h

Le bouchage est le dernier acte œnologique pour le vigneron. C'est grace au choix de l'obturateur que le vin evoluera vers des notes harmonieuses, qualitatives pour le consommateur final ou au contraire vers des défauts de réduction, oxydation par exemple. L'objectif de cette dégustation est de comparer un même vin (Viognier) bouché il y a 3.5 ans avec 3 obturateurs Diam diffeerents caractérisés par des perméabilite à l'oxygène différentes.



Conditionnement

Jour 3

## Fabricant, installateur et réparateur matériels embouteillage et conditionnement

A2 B 021

Pascal ROCHE

06 15 21 06 72

www.gaifrance.fr

proche@gaifrance.fr

### Notre entreprise

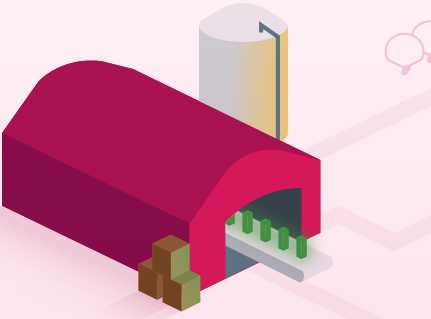
Depuis 2012, GAI France est implantée au Cannetdes-Maures dans le Var, filiale de la société GAI. Spécialisée dans le matériel d'embouteillage et de conditionnement depuis 1984, la société GAI France est le leader incontesté de la distribution de matériels d'embouteillage et d'étiquetage sur le marché des domaines vinicoles et brassicoles français en petite et moyenne cadence.

Dégustation

### Conditionnement

Jeudi 28 Novembre de 14h à 15h

Le contacteur membranaire fabriqué par K+H, partenaire de GAI France, permet d'ajuster les gaz du vin juste avant l'embouteillage. Ainsi, le vinificateur peux désoxygéner ses vins, et ajuster le CO2 en ligne, avant le conditionnement.



VINVENTIONS

Conditionnement

Jour 3

## Expert en solutions de bouchage et œnologiques


A3 B 044

Romain THOMAS

06 84 42 71 88

www.vinventions.com

romain.thomas@vinventions.com


### Notre entreprise

Nous sommes le fournisseur de solutions de bouchage le plus complet de la filière vin. La "Maison des 7 marques" de Vinventions inclut un porte-feuille de 5 marques de bouchons et 2 marques de services en œnologie et marketing du vin. L'ensemble de ces marques ont été imaginées pour apporter la meilleure réponse en terme de bouchage des vins tranquilles et effervescents à travers le monde.

Dégustation

### Conditionnement

Jeudi 28 Novembre de 14h à 15h

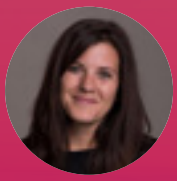
Le NomaLine HS 6000 est le système d'inertage des vins avec capsules à vis le plus performant parmi les systèmes basés sur l'injection de gaz inerte. La création d'un vortex pour remplacer l'air dans les espaces à inerter, conjuguée à une évacuation optimisée permet d'atteindre des valeurs d'oxygène dans les espaces de tête aussi basses que 5 % quand les systèmes d'inertage actuels permettent au mieux d'atteindre entre 8 et 10 % d'oxygène.

Le double flux d'injection de gaz permet de régler au plus juste l'inertage du col et de la capsule. Contrairement aux systèmes couramment employés qui diffusent le gaz inerte en continu, le NomaLine HS 6000 injecte le gaz inerte uniquement lorsque la bouteille est détectée, permettant de réduire la consommation de gaz inerte de façon substantielle.

Enfin, la possibilité de moduler le niveau d'inertage constitue un atout supplémentaire dans la gestion de l'oxygène des espaces de tête des bouteilles avec capsules à vis.

# Les animateurs experts des dégustations

**Jour 1**



## Adeline Bauvard

Ingénieure agro et œnologue de Montpellier SupAgro

Adeline a rejoint le laboratoire Natoli & associés depuis 10 ans maintenant et est associée depuis 3 ans. Dégustatrice chevronnée, elle accompagne des domaines en Pic St Loup, Cévennes, Vallée du Rhône, Corse et Maroc. Elle est également experte en ingénieurie de cave, dimensionnement, choix de matériel vinicole.

**Jour 2**

## Gisèle Elichiry

Oenologue consultante ICV Provence

Consultante en région Provence auprès de coopératives vinicoles et de domaines. Spécialités : diagnostics Oxygène, formatrice ICV en particulier sur les fondamentaux de l'oenologie et la dégustation.

**Jour 3**

## Valérie Guizard

Responsable des services conditionnement du Groupe ICV

Consultante dans le secteur vin depuis 1998, mon parcours professionnel m'a permis de déguster des vins de tous cépages sur l'ensemble des vignobles de France. Depuis mon arrivée dans le Groupe ICV en 2018 en tant que responsable des services conditionnement, j'ai pu perfectionner ces dégustations avec des analyses sensorielles plus fines, qualifiées et quantifiées, ainsi que par des expertises de bouchage et conditionnement.

# vinseo

*Grappe d'experts au service de la vigne et du vin*

L'association des fournisseurs vitivinicoles Vinseo est soutenue par la Région Occitanie-Pyrénées-Méditerranée

**www.vinseo.com**