

Dossier de presse

2021

Dégustez l'innovation

🕒 Tous les jours de 11h à 12h

📍 Stand A2 B019

📧 contact@vinseo.com



Programme des dégustations

Jour 1		Innovations de la Vigne au Chai Mardi 30 Novembre de 11h à 12h
	Groupe SOFRALAB	
	Oenoterris® : Et si la réponse à un itinéraire œnologique maîtrisé se trouvait à la vigne et à la cave ?	4
	ITK	
	Services et solutions d'aide à la décision pour une agriculture durable	5
	ICV	
	Cépages résistants au changement climatique	6
Jour 2		Innovation du Chai au Conditionnement Mercredi 1 ^{er} Décembre de 11h à 12h
	ICV	
	La bioprotection à la parcelle	6
	Vinventions	
	Expert en solutions de bouchage et œnologiques	7
Jour 3		Services innovants Jeudi 2 Décembre de 11h à 12h
	EtOH	
	Faisons pétiller le digital !	8
	Ciatti Europe / EtOH / Ma's del Vin	
	Un triple expertise, carrefour de valorisation des vins en vrac	9
	CHR Hansen	
	Impact sensoriel des Non-Saccharomyces sur un rosé américain	10

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 2021 !

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.



Jour 1

Oenoterris® : Et si la réponse à un itinéraire œnologique maîtrisé se trouvait à la vigne et à la cave ?

Mardi 30 Novembre de 11h à 12h
Innovations de la vigne au chai

Notre entreprise

Créé en 1922, le Groupe Sofralab® est basé à Magenta dans le berceau de la Champagne. Son savoir-faire et son expérience en matière de développement, conception et commercialisation de produits œnologiques sont reconnus à travers le monde via ses marques OENOFrance®, MARTIN VIALATTE® et STATION OENOTECHNIQUE DE CHAMPAGNE® présentes dans plus de 75 pays. Depuis sa création, le Groupe SOFRALAB® n'a cessé d'investir dans l'innovation, devenant ainsi un acteur pionnier et de référence sur le marché des produits œnologiques et services associés.

Notre innovation

Résultat d'un travail initié depuis 5 années en recherche et développement sur des programmes de nutrition et de stimulation de la vigne et des Outils d'Aide à la Décision pour piloter les programmes de collage des moûts en cave, OENOTERRIS® marque un tournant dans l'histoire du Groupe SOFRALAB® qui souhaite apporter une réponse innovante aux enjeux œnologiques d'aujourd'hui et de demain.

A2 B 001

Arnaud SOULIER
Directeur Marketing

06 20 46 85 14

asoulier@sofralab.com

www.sofralab.com



Jour 1

Services et solutions d'aide à la décision pour une agriculture durable

Mardi 30 Novembre de 11h à 12h
Innovations de la vigne au chai

Notre entreprise

ITK est une PME agro-technologique basée en France, qui développe des services et solutions d'analyse de données agricoles pour la chaîne valeur agro-alimentaire, la smart city et les énergies renouvelables. Les analyses d'ITK favorisent l'amélioration de la performance agricole au service d'une agriculture efficace et durable ; simplifient le pilotage de la rentabilité des productions agricoles, de la protection de l'environnement, ainsi que de la santé et du bien-être animal. Nos clients utilisent les résultats de notre recherche pour faciliter leur prise de décision stratégique et opérationnelle qu'ils soient producteurs, transformateurs agro-alimentaires, assureurs collectivités locales et pouvoirs publics, ou encore producteurs d'énergie.

Notre innovation

Vintel® est un service d'aide à la décision personnalisé qui permet à J+5 de piloter des parcelles de vigne grâce à des simulations (modélisations agronomiques sol-plante). Vintel® accompagne l'expertise terrain pour sécuriser les rendements. C'est une solution largement utilisée en Europe, Etats-Unis et Amérique du Sud. Sa fonctionnalité de suivi du statut hydrique en temps réel en saison est dorénavant complétée par le suivi du statut azoté.

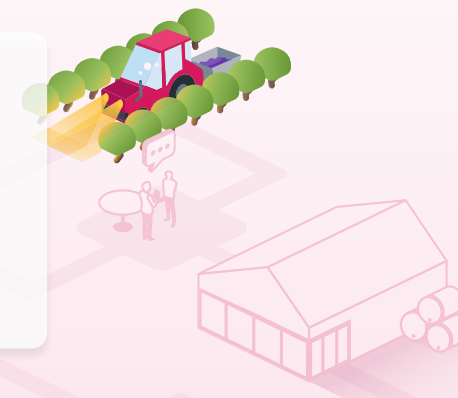
A2 B 001

Loïc Debiolles
Chargé d'Affaires Marché Vigne

06 75 80 34 50

loic.debiolles@itk.fr

www.itk.fr



Notre entreprise

Le Groupe ICV propose aux caves coopératives, caves particulières et négociants tous les produits et service pour l'élaboration du vin :

- > Conseil œnologique et viticole
- > 10 laboratoires d'analyse des raisins et des vins
- > Expertises sur le conditionnement, la qualité, la RSE, la stratégie, le marketing et la vente
- > Produits œnologiques : biotechnologies et alternatifs Bois
- > Formations : plus de 70 thématiques viti-vinicoles
- > Recherche & Développement : mise en place d'expérimentations innovantes.

📍 A2 B 001

👤 **François Nathan-Hudson**
Directeur Marketing & Commercial

☎ 06 87 81 52 76

✉ fnathan-hudson@icv.fr

🌐 www.icv.fr

Dégustation vin 3 (j1) & 1 (j2)



Jour 1

Mardi 30 Novembre de 11h à 12h
Innovations de la vigne au chai

Cépages d'intérêt face au changement climatique

Notre innovation

3 vins blancs issus de variétés d'adaptation au changement climatique: Verdejo, Verdelho et Alvarinho.

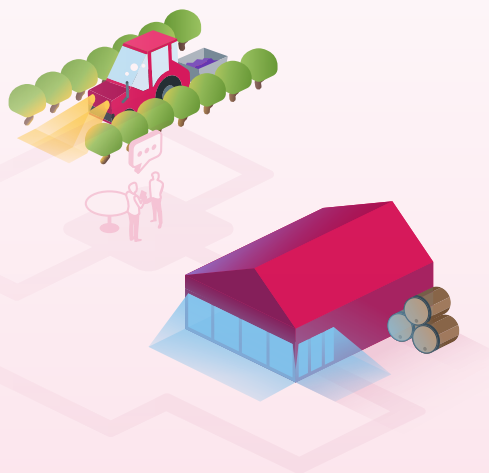
Jour 2

Mercredi 1^{er} Décembre de 11h à 12h
Innovation du chai au conditionnement

La bioprotection à la parcelle

Notre innovation

Sur un Grenache noir, méditerranéen, en vendange manuelle : essai de bioprotection appliquée à la parcelle, dès la récolte et comparaison avec un témoin, travaillé classiquement. L'innovation réside dans l'usage de levures non Saccharomyces non réhydratées, et dans leur application à la parcelle sur de la vendange entière.



VINVENTIONS

Expert en solutions de bouchage et œnologiques

Notre entreprise

Vinventions est le deuxième fabricant de solutions de bouchage de la filière vin au niveau mondial. L'innovation et le développement durable sont placés au cœur de la culture du groupe et du développement de ses produits, au travers notamment des bouchons Nomacorc (Blue Line & Green Line), des bouchons micro-naturels SÜBR, des capsules à vis Vintop, et des outils d'aide à la décision et services œnologiques WQS. Plus de 15 ans de recherches œnologiques ont permis à Vinventions d'être leader dans la gestion de l'oxygène à travers les bouchons et plus globalement d'être expert en gestion de l'oxygène et de la durée de vie des vins.

Dégustation vin 2



Jour 2

Mardi 30 Novembre de 11h à 12h
Innovation du chai au conditionnement

Notre innovation

Taste the Difference : découvrez comment le profil aromatique d'un vin peut-être modulé grâce à la perméabilité des bouchons - plus de 15 ans d'expertise sur le sujet.

📍 A2 B 001

👤 **Magali-Eve KORALEWSKI**
Enology Communication Manager

☎ 06 37 87 36 96

✉ magali.koralewski@vinventions.com

🌐 www.vinventions.com



Jour 3

Mardi 2 Décembre de 11h à 12h
Services innovants

Faisons pétiller le digital !

Notre entreprise

EtOH conseille et développe des outils pour la transformation digitale des entreprises et des professionnels des filières Vins, Bières et Spiritueux.

A2 B 001

Audrey CHAILLET
PDG

07 80 91 91 14

audrey@etoh.fr

www.etoh.fr

Notre innovation

Crémant de Bourgogne Tasting est une innovation développée avec AgroSup Dijon (Ecole d'ingénieurs) pour l'Union des Producteurs et Elaborateurs de Crémant de Bourgogne. L'objectif initial est de pouvoir servir de support interactif pour la dégustation des Éminents de Bourgogne, dégustation organisée à partir d'un plan équilibré incomplet. Plus largement, le but de cette solution digitale est de permettre d'organiser tout type de dégustation en français ou en anglais, en faisant varier les types de questionnaire. Ainsi, cette application permet d'organiser des dégustations de vins de façon intuitive ! Cette application développée par EtOH permet ainsi de faciliter la récupération des données collectées par l'UPECB et ainsi faciliter leur traitement par les équipes d'enseignants-chercheurs d'AgroSup Dijon.



Jour 3

Mardi 2 Décembre de 11h à 12h
Services innovants

Un triple expertise, carrefour de valorisation des vins en vrac

Nos entreprises

Ciatti Europe est leader dans le courtage de vins en vrac au niveau mondial, "private label", moûts concentrés et spiritueux. Ma's Del Vin est prestataire de préparation des vins et de mises en bouteilles sur les domaines ou dans son centre d'embouteillage à Elne. EtOH conseille et développe des outils pour la transformation digitale des entreprises et des professionnels des filières Vins, Bières et Spiritueux.

A2 B 001

Audrey CHAILLET
PDG

07 80 91 91 14

audrey@etoh.fr

www.etoh.fr

Nos innovations

Ets Ciatti, EtOH & Ma's Del Vin ont œuvré pour devenir un carrefour synthétisant toutes les informations permettant de valoriser un maximum des vins en vrac du Languedoc. L'alliance des expertises de courtage, du digital et de la mise en bouteille se retrouve dans ce cru, qui n'aurait jamais vu le jour sous cette forme sans cette triple expertise. Une manière de proposer des solutions alternatives aux marchés traditionnels, avec des mises en valeur des volumes et des produits différents.

CHR HANSEN

Improving food & health

Impact sensoriel des Non-Saccharomyces sur un rosé américain

Notre entreprise

Nous sommes une société danoise implantée en France à Arpajon (91), spécialisée dans le développement et la production de microorganismes pour le domaine alimentaire (Lait, Viande, Vin), pour la pharmacie et la santé animale (Probiotiques).

📍 A2 B 001

👤 **Nicolas PROST**
Account manager wine

📞 06 86 55 23 33

✉️ frnp@chr-hansen.com

🖱️ www.chr-hansen.com

Dégustation vin 3



Jour 3

Mardi 2 Décembre de 11h à 12h

Services innovants

Notre innovation

Sur rosés de saignée obtenus à partir d'une Syrah de L'état de Victoria, la pre-fermentation avec 4 Non-saccharomyces vous surprendra par la diversité des effet obtenus sur le vin fini (acidification naturelle, complexité, notes aromatiques, gras en bouche).

Les animateurs experts des dégustations

Jour 1 Innovations de la Vigne au Chai



Jennifer LEVEQUE
Œnologue Consultante
ICV

Jour 2 Innovation du Chai au Conditionnement



Lisa HOSTALRICH
Œnologue & Responsable Conditionnement
ICV

Jour 3 Services innovants



Audrey CHAILLET
PDG
EtOH avec l'Union des Producteurs et Elaborateurs des Crémants de Bourgogne (UPECB) et AgroSup Dijon



vinseo

Grappe d'experts au service
de la vigne & du vin



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

www.vinseo.com