

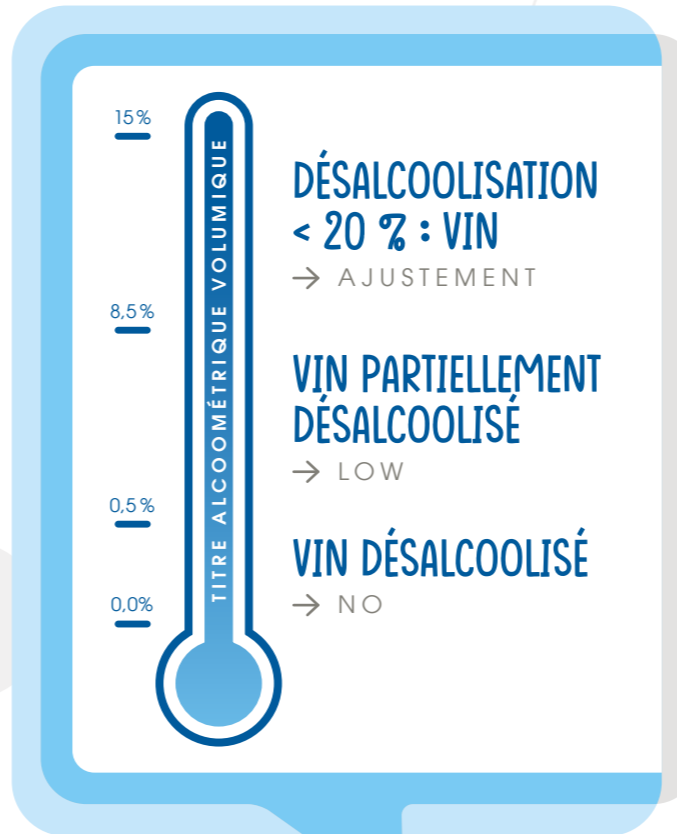


NO-LOW ET SI ON PARLAIT ÉQUILIBRE ?

Le marché des vins désalcoolisés (partiellement ou complètement) connaît une forte croissance et permet de diversifier offre et débouchés de la filière viti-vinicole. Cependant, le travail de ces matrices crée de nouveaux challenges dès la récolte des raisins et tout au long du process de vinification afin d'obtenir un produit de qualité.

IOC travaille depuis plusieurs années sur les NO-LOW afin d'appréhender les interactions entre ses produits œnologiques et ces matrices inédites. Venez découvrir notre sélection des solutions de rééquilibrage les plus adaptées pour vous permettre d'atteindre une qualité optimale sur vos profils NO-LOW.

QUI EST QUOI ?



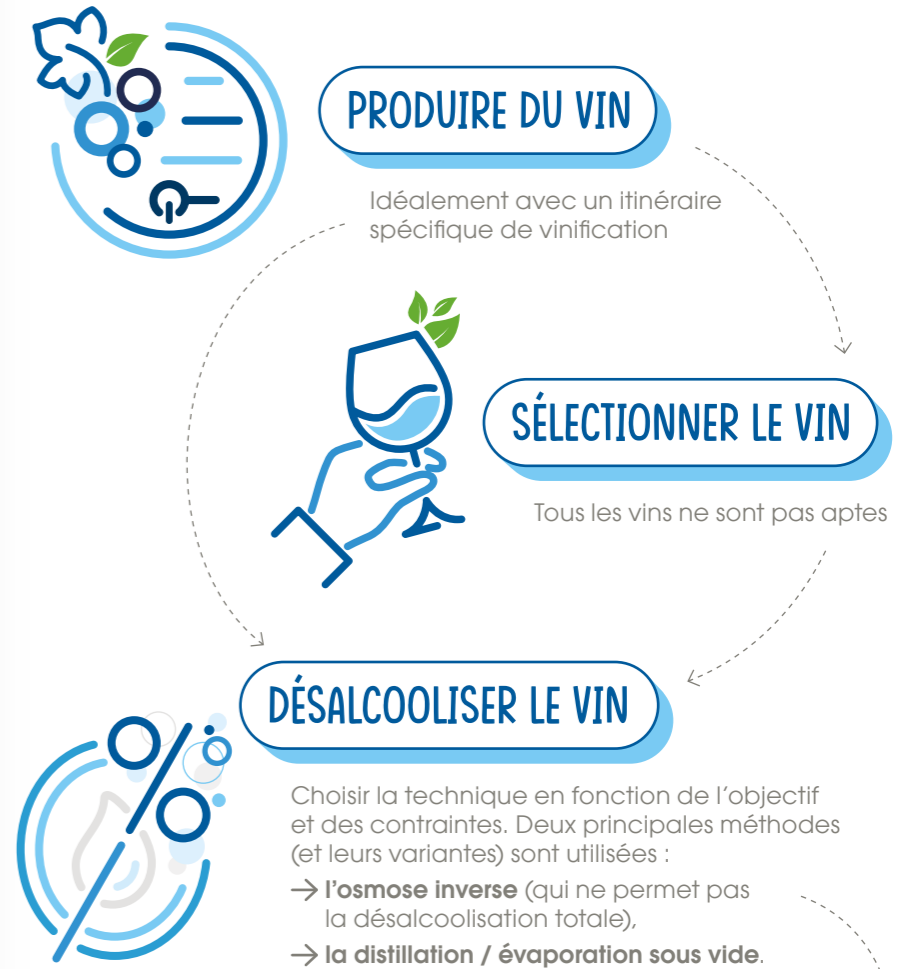
QUELLES PRATIQUES œnologiques admises ?

→ Les seules pratiques œnologiques autorisées à ce jour pour les vins partiellement et totalement désalcoolisés sont celles des vins « classiques », notifiées dans le règlement UE 2019/934. Une évolution de la réglementation pourrait dans les années à venir élargir ces pratiques.

Des boissons à base de vin désalcoolisé n'appartenant pas à ces catégories existent également et suivent une réglementation plus permissive. Elles ne peuvent pas être appelées « vins désalcoolisés » ou « vins partiellement désalcoolisés ».

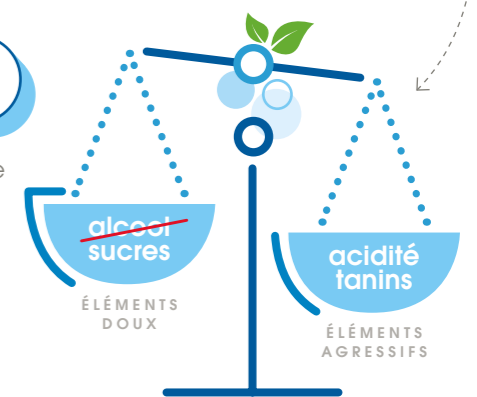
QUELS SIGNES DE QUALITÉ ET D'ORIGINE pour les NO-LOW ?

→ Les vins partiellement désalcoolisés peuvent être reconnus en IGP s'ils titrent au moins 6% vol. et, sous réserve de l'inscription de cette pratique dans le cahier des charges et de sa validation par un contrôle organoleptique avant et après désalcoolisation.



RÉÉQUILIBRER LE VIN

Compensation du manque d'alcool qui exacerbe l'acidité et l'astringence, limite le volume et la longueur en bouche.



PRÉPARER À LA MISE EN BOUTEILLE

→ Stabilisation (car produit fragile)
→ Gazéification possible



LES SOLUTIONS DE RÉÉQUILIBRAGE

TANINS



ESSENTIAL OAK SWEET™

- Tanins de chêne
- 5 à 10 g/hL

Rondeur et équilibre



ESSENTIAL OAK BARREL™

- Tanins de chêne
- 3 à 10 g/hL

Volume et longueur en bouche



ESSENTIAL FRESH™

- Tanins d'eucalyptus et de noix de galle
- 3 à 10 g/hL

Fraîcheur et maintien de la complexité aromatique



INFINITY LEMON™

- Tanins de citronnier et de châtaignier
- 2 à 10 g/hL

Finesse et structure



INFINITY GREEN T™

- Tanins de thé et gallique
- 2 à 10 g/hL

Fraîcheur et élégance



PRIVILÈGE BLEU™

- Tanins de chêne
- 2 à 5 g/hL

Finesse et complexité



PRIVILÈGE NOIR™

- Tanins de chêne
- 2 à 5 g/hL

Structure et équilibre



MANNOPROTÉINES



ULTIMA FRESH™

- Mannoprotéines
- 10 à 25 g/hL

Equilibre et longueur en bouche



ULTIMA SOFT™

- Mannoprotéines
- 10 à 25 g/hL

Gras et enrobage de l'acidité



GOMME ARABIQUE



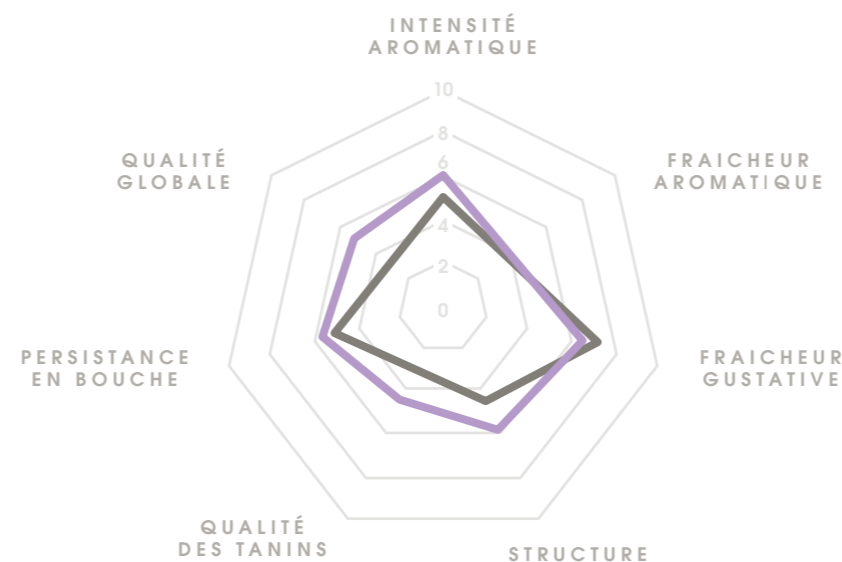
FLASHGUM™ R MF

- Gomme arabique Seyal
- 5 à 12 cL/hL

Rondeur et sucrosité



VIN DÉSALCOOLISÉ RÉÉQUILIBRAGE SENSORIEL



— Témoïn
— FLASHGUM™ R MF (8 CL/HL)

ESSAYONS ENSEMBLE !

Très souvent, c'est l'association de différentes solutions œnologiques qui permet d'atteindre l'équilibre sensoriel désiré dans les vins complètement ou partiellement désalcoolisés.

IOC a élaboré des sets d'échantillons prêts à l'emploi afin de tester les meilleures combinaisons adaptées à chacun de vos produits.



Rapprochez-vous de vos interlocuteurs IOC

pour explorer l'univers passionnant, minutieux et délicat de ce jeu d'équilibriste !



Nous contacter :
✉ ioc@iocwine.com
www.ioc.eu.com

(1) Provenant de matières biologiques si elles sont disponibles
*Se référer à notre liste « produits bio/nop » disponible sur notre site internet pour vérifier l'exactitude à date de ces informations.