

CREAWINE®

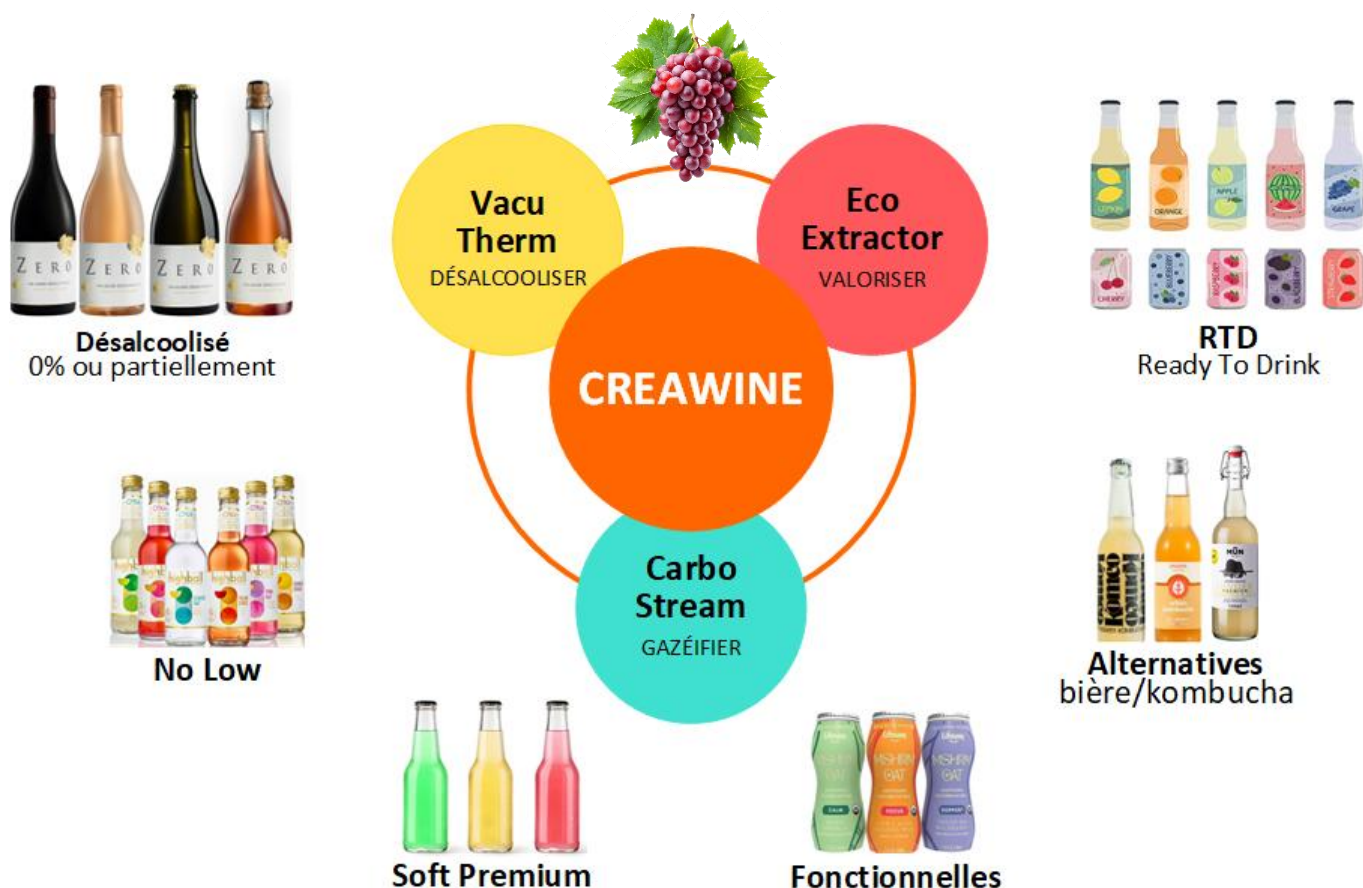
Une plateforme au service d'une viticulture en mouvement

Le monde du vin évolue : les consommateurs recherchent plus de naturalité, moins d'alcool et de nouvelles expériences sensorielles.

Née de l'alliance entre DYNA WINE et les Laboratoires Dujardin Salleron, CREAWINE accompagne cette transition en offrant à la filière viticole des outils concrets pour innover à partir des produits de la vigne.

Accessible à toutes les tailles de caves, CREAWINE allie tradition, durabilité et innovation, donnant aux producteurs les moyens d'ouvrir de nouveaux marchés tout en préservant l'identité et la qualité du terroir.

VacuTherm, EcoExtractor et CarboStream forment ensemble une plateforme technologique complète, dédiée à la création de nouvelles boissons issues du raisin : vins désalcoolisés, softs premium, produits low & no alcohol, boissons fonctionnelles ou effervescentes.



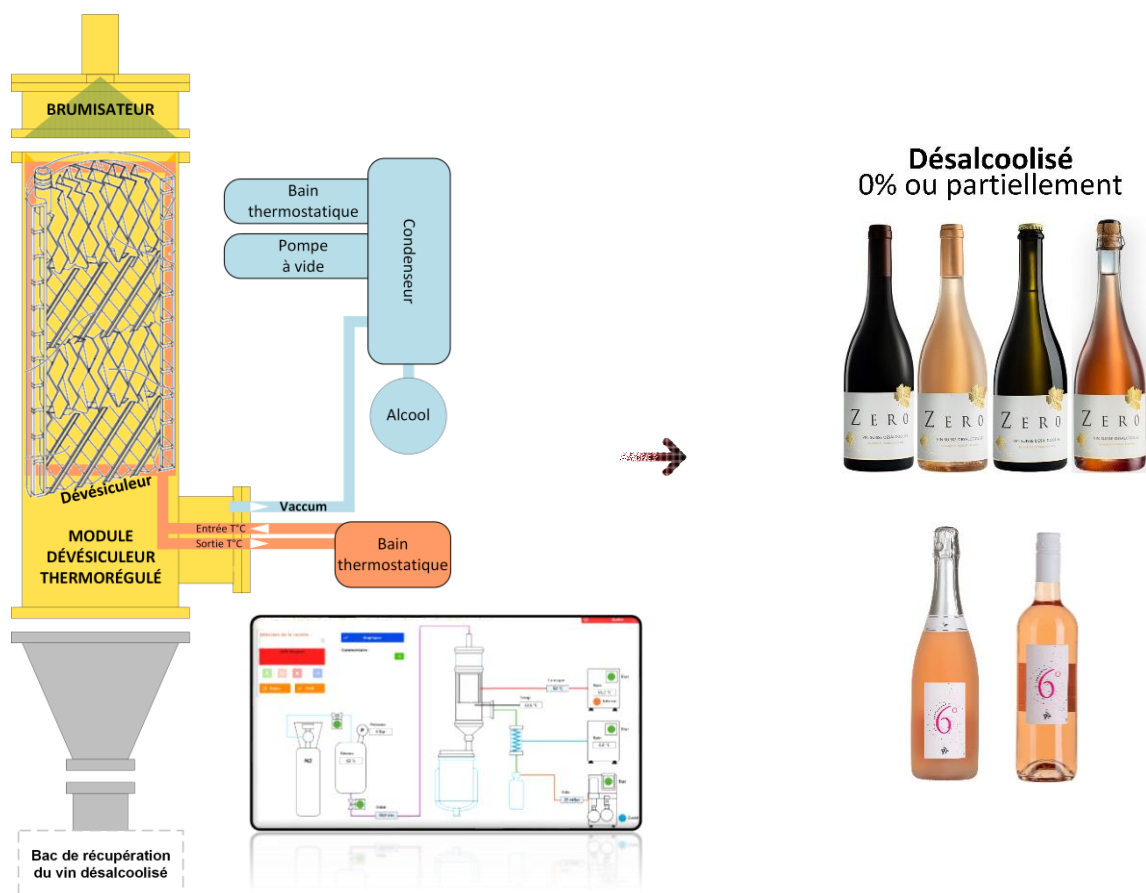
Trois technologies, un même objectif : accompagner la viticulture dans sa transformation, pour que la tradition inspire les boissons de demain.

VacuTherm, la désalcoolisation viticole réinventée

VacuTherm est la première technologie brevetée de désalcoolisation sélective sous vide, spécifiquement conçue pour préserver l'intégrité sensorielle du vin.

Là où les technologies actuelles imposent souvent des compromis entre coût, complexité et préservation sensorielle, VacuTherm établit un nouveau standard : une désalcoolisation douce, reproductible et simple à opérer, qui respecte pleinement le profil d'origine du vin.

Entièrement modulaire, automatisé et sans consommables, VacuTherm permet de traiter de 2 à 200 L/h jusqu'à 0,0 % vol, tout en réduisant les coûts d'exploitation et les besoins en maintenance.



Sous vide contrôlé, le vin est brumisé à froid sur un module dévésiculeur thermorégulé, véritable cœur du système, où s'opère toute la finesse du procédé : l'extraction sélective de l'alcool à basse température, sans altération aromatique.

Au contact des plaques structurées à haute surface d'échange, l'évaporation reste douce et progressive, là où les procédés classiques altèrent les arômes.

Le vin désalcoolisé s'écoule ensuite verticalement, conservant sa couleur, sa texture et son profil aromatique d'origine, tandis que les vapeurs d'alcool sont isolées condensées et récupérées à part.

Pour le producteur, c'est une rupture technologique et économique :

- Un outil unique pour créer des vins No/Low Alcohol premium sans dénaturation.
- Une solution flexible, évolutive, adaptée aussi bien à la R&D qu'à la production
- Un levier d'innovation produit ouvrant de nouveaux marchés à haute valeur ajoutée.

EcoExtractor, donne une seconde vie aux marcs viticoles

EcoExtractor innove avec un procédé unique qui transforme un coproduit délaissé en une ressource à forte valeur ajoutée : chaque année, des millions de tonnes de marcs viticoles restent sous-exploitées.

Ce nouvel outil innovant répond aux enjeux environnementaux et économiques du secteur en redéfinissant la valorisation des coproduits viticoles : un procédé propre, évolutif et performant, qui transforme le marc en ressource.



Ce procédé breveté repose sur une extraction hydrodynamique combinant cisaillement et cavitation : des microbulles se forment, implosent et fragmentent les tissus végétaux, libérant polyphénols, arômes et antioxydants, sans chaleur, sans solvants ni enzymes.

Le système fonctionne en circuit fermé et en continu, de 200 à 20 000 L/h, sous contrôle précis du débit et de la pression, garantissant une extraction physique stable et reproductible.

Compact, simple à exploiter et économe en énergie, EcoExtractor s'intègre aisément au chai et ne requiert ni consommables ni maintenance lourde.

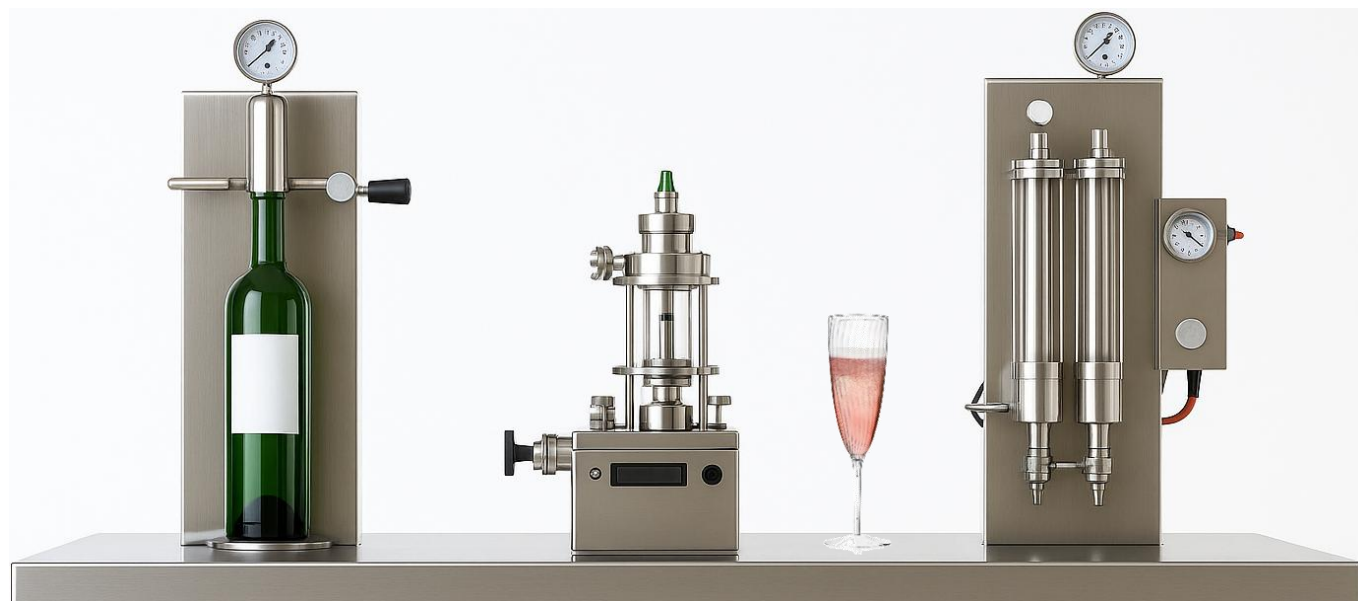
Pour le producteur, c'est un nouvel outil de valorisation locale :

- Il transforme un résidu de vinification en une ressource à forte valeur ajoutée.
- Il produit un jus riche en polyphénols, base naturelle pour de nouvelles boissons.
- Il ouvre la voie à des softs premium, infusions végétales ou boissons fonctionnelles.

CarboStream, gazéifier, déguster, décider

CarboStream innove par sa capacité à regrouper, dans un système compact et modulaire, l'ensemble du processus de gazéification, de remplissage isobarique et de mesure du CO₂ habituellement réservé à des équipements industriels distincts.

Le système regroupe trois unités complémentaires :



remplissage isobarique

gazéification contrôlée

mesure du taux de CO₂

CarboStream est la seule solution compacte réunissant gazéification, remplissage isobarique et mesure du CO₂, pour transformer la R&D effervescente en véritable laboratoire de création sensorielle.

Sur de petits volumes, le producteur peut tester, calibrer et ajuster la bulle avant la production, gagnant ainsi en temps, précision et flexibilité.

Cette approche rend l'effervescence prévisible, reproductible et créative, faisant de la bulle un véritable outil de conception sensorielle.

Pour le producteur, c'est une opportunité d'innover et d'accéder à de nouveaux marchés :

- L'autonomie dans la mise au point de nouvelles cuvées effervescentes.
- La réduction des coûts et délais d'essais grâce à de petits volumes test.
- La possibilité de créer des échantillons vrac destinés aux acheteurs.
- L'accès facilité à un marché de l'effervescence en pleine croissance.

Avec CREAMWINE,

*la vigne ne se contente plus de produire du vin, elle inspire
une nouvelle génération de boissons naturelles, durables et
créatives. Une révolution douce, née du terroir.*

