

Creadwine Technologies

Une plateforme complète pour innover à partir du raisin : désalcooliser sans dénaturer, valoriser sans gaspiller, et révéler de nouvelles expressions sensorielles du vin.

DOSSIER DE PRESSE 2025



Une innovation signée Laboratoires Dujardin-Salleron
et DYNA WINE



Présentation générale

CREAWINE Technologies est une plateforme d'innovation viticole née de l'alliance entre DYNA WINE (Suisse) et les Laboratoires Dujardin-Salleron (France). Elle propose trois technologies complémentaires pour accompagner la transition du monde viticole :

- VacuTherm : Désalcooliser,
- EcoExtractor : Valoriser le marc,
- CarboStream : Révéler l'effervescence.

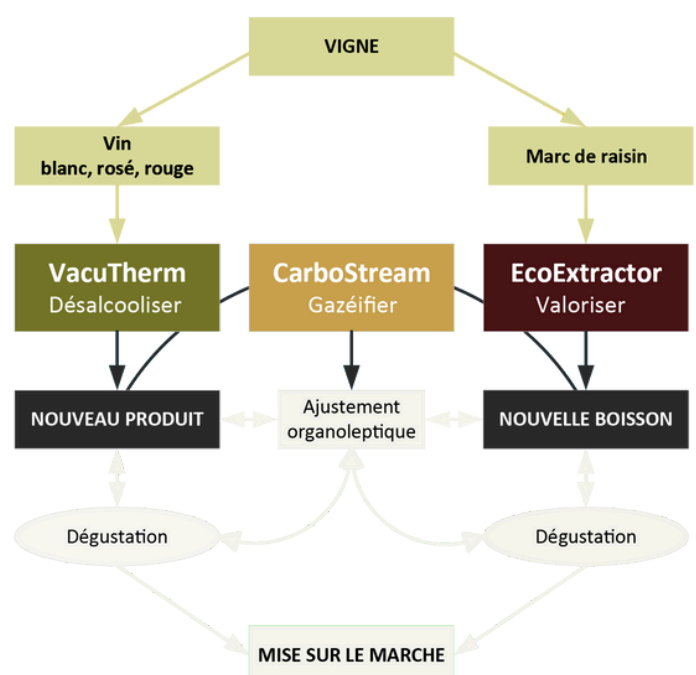
Trois technologies, un seul objectif : aider les producteurs à créer de nouvelles expressions du raisin, naturelles, durables et compétitives.

Pensée comme une solution complète, CREAMINE Technologies permet de :

- **Adapter les productions** aux nouvelles attentes (désalcoolisation, NoLow, boissons fonctionnelles, effervescentes...)
- **Valoriser les marcs viticoles**
- **Maîtriser la qualité sensorielle** (goût, texture, pétillance, équilibre aromatique)
- **Créer des produits à forte valeur ajoutée**, dans une logique locale, durable et clean label
- **Prototyper, tester des recettes** directement en cave ou atelier
- **Mutualiser les équipements** à l'échelle d'un territoire ou d'un collectif
- Renforcer **l'image durable et innovante** du domaine auprès des consommateurs
- Explorer de **nouveaux marchés** sans quitter le cadre de la viticulture

CREAWINE Technologies a été conçu **au plus près du terrain**, pour répondre à des usages très variés selon les profils de structures. Sa logique modulaire permet à chaque acteur de configurer sa propre solution en fonction de ses enjeux techniques, économiques, commerciaux ou environnementaux.

Chaque module peut être utilisé de façon autonome ou intégré de façon progressive, en fonction des objectifs de chaque domaine. Les technologies sont pensées pour s'adapter à tous les formats de production, qu'il s'agisse de structures artisanales ou de modèles industriels.



Une alliance tournée vers l'avenir

La collaboration entre **Dyna Wine** et les **Laboratoires Dujardin-Salleron** réunit l'esprit d'innovation — à la croisée de l'œnologie, des sciences du vivant et de l'ingénierie — et une rigueur scientifique sans compromis. De cette synergie est née **CREAWINE Technologies**, une solution **technologique complète, modulaire et mobile**, conçue pour répondre aux enjeux de la cave de demain.

Les Laboratoires Dujardin-Salleron conçoivent, fabriquent et distribuent des appareils d'analyse et des instruments de mesure dédiés principalement à l'œnologie et aux boissons spiritueuses. L'entreprise est certifiée ISO 9001. Elle s'est également engagée dans la démarche Diag Décarbon'Action et Eco-Flux et a récemment intégré la communauté du Coq Vert. En 2025, l'entreprise fête ses 170 ans, témoignant de sa capacité d'écoute du marché, de sa recherche constante d'excellence dans la qualité de ses produits, de l'engagement et du savoir-faire de ses équipes, ainsi que d'une vision à long terme en matière d'innovation, qui fondent sa réussite et assurent sa pérennité.

Dyna Wine est une marque déposée et une entreprise suisse, filiale de Seduna SCT SA, spécialisée dans l'innovation œnologique, les biotechnologies et les sciences de la vie. Elle conçoit des technologies intuitives, durables et pensées pour répondre aux enjeux contemporains du vin et des boissons : changement climatique, valorisation des coproduits et évolution des attentes des consommateurs. Portée par la vision de Jean-Daniel Varone, expert en procédés et en normes de qualité réglementaire (GxP/BPx), Dyna Wine développe des solutions primées, telles que le système DYNA WINE® Vortexeur. Son modèle agile, fondé sur des alliances stratégiques, lui donne accès à une R&D de pointe et garantit excellence, fiabilité et réactivité.

Dyna Wine et LDS partagent un **ADN commun et une ambition forte**. À l'écoute du marché, guidées par l'excellence, l'innovation, l'engagement et le savoir-faire, les deux entreprises avancent avec une vision claire : concevoir des **instruments de nouvelle génération** — flexibles, intuitifs, évolutifs et connectés — pensés pour accompagner la transformation du monde vitivinicole.

“La cave de demain ne se contente pas de produire du vin : elle invente les boissons qui parleront aux générations futures.”

Un marché en transition et un appel à l'accompagnement durable

Dans les cinq prochaines années, près de 40 % des exploitations viticoles pourraient disparaître. La consommation de vin continue de décliner, particulièrement chez les jeunes, tandis que les exigences environnementales se renforcent, que la concurrence internationale s'intensifie et que les normes se complexifient. Ces mutations profondes fragilisent l'ensemble de la filière.

Lors de la séance au Sénat du 5 juin, cette situation a été largement reconnue. Henri Cabanel, sénateur de l'Hérault, a rappelé l'instabilité inédite que traverse la viticulture. Dominique Granier, président de la SAFER Occitanie, soulignait également dans la presse que la filière ne vit pas une crise ponctuelle, mais une véritable mutation nécessitant courage, innovation et capacité à produire ce que demande le marché.

Sur le terrain, vignerons, coopératives et négociants expriment tous la même urgence : se réinventer, se diversifier et s'adapter aux nouvelles réalités. Pourtant, de nombreuses interrogations demeurent : par où commencer ? quelles priorités fixer ? quels moyens mobiliser et vers quelles productions se tourner ? Le sénateur Lucien Stanzione a d'ailleurs posé une question essentielle : « Dans quelle production se diversifier ? »

C'est précisément pour répondre à ces enjeux que nous avons choisi de mutualiser nos compétences et d'anticiper ces transformations. En tant que fabricants engagés dans la filière, nous portons l'ambition d'apporter des solutions concrètes, innovantes et accessibles pour accompagner durablement les exploitations.

Notre réponse, CREAMINE Technologies, propose une voie de diversification issue de la viticulture elle-même, cohérente avec l'identité des territoires et les savoir-faire existants. Elle vise à aider les acteurs du secteur à transformer ces défis en opportunités, à valoriser leurs terroirs et à aborder l'avenir avec confiance.

“CREAWINE Technologies, c'est une nouvelle manière de révéler le potentiel de la vigne, sans renier le passé, mais en ouvrant l'avenir.”

Jean-Daniel Varone
Dirigeant de Dyna Wine

Vers une **diversification maîtrisée** des productions viticoles

CREAWINE Technologies n'est pas seulement une plateforme technologique. C'est une vision engagée pour une viticulture en transition.

Avec ses trois modules – **VacuTherm**, **EcoExtractor**, **CarboStream** – CREAWINE Technologies propose une réponse unique, opérationnelle et modulaire. Chaque technologie a été pensée pour enrichir les savoir-faire existants, sans les dénaturer. Plutôt que de proposer une rupture, CREAWINE Technologies offre une **extension intelligente des outils du vigneron**, dans le respect du vivant, du goût et des valeurs du terroir.

Notre volonté est de permettre aux caves, coopératives et artisans du vin de créer des boissons innovantes, naturelles, désalcoolisées ou enrichies, tout en valorisant pleinement leurs matières premières. Grâce à une approche ancrée dans l'observation du vivant, l'ingénierie douce et la maîtrise des paramètres physico-chimiques, nous offrons des technologies robustes, intuitives et durables, pensées pour le terrain. **CREAWINE Technologies** propose une **vision résolument moderne** du chai : un outil d'exploration, de précision et de créativité, au service du goût, de la santé et du vivant.



**Valoriser la vigne,
préserver l'identité
du vin, élargir les
possibles**

**CREAWINE
Technologies,
le choix de l'agilité, de
l'innovation et de la
durabilité**





LABORATOIRES DUJARDIN-SALLERON
WWW.DUJARDIN-SALLERON.COM
INFO@DUJARDIN-SALLERON.COM
+33 (0)2 47 25 58 25

DYNA WINE – SUISSE
WWW.DYNAWINE.CH
INFO@DYNAWINE.CH
+41 79 212 31 70