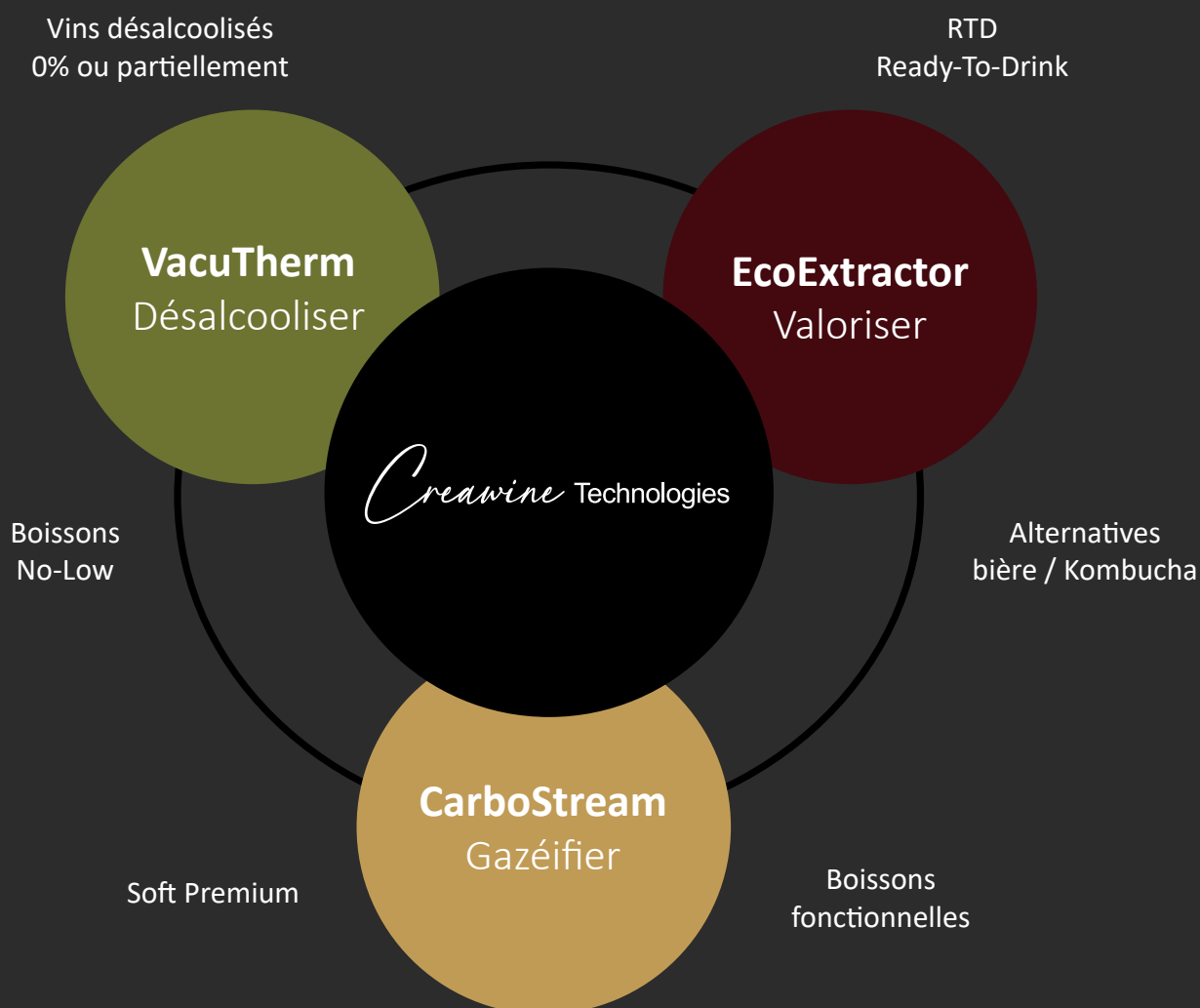


Creawine Technologies

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

CREAWINE est une plateforme d'innovation dédiée à la filière viticole, accessible à toutes les tailles de caves. Elle aide les producteurs à innover grâce à trois technologies complémentaires : désalcooliser, valoriser le marc viticole et révéler l'effervescence. Ensemble, elles ouvrent la voie à de nouvelles expressions du raisin.

Réinvente les boissons issues de la vigne



Une plateforme complète où tradition, innovation et durabilité s'unissent pour inventer les boissons du futur.

Creadwine Technologies

VacuTherm

Désalcooliser

La désalcoolisation viticole réinventée

Technologie brevetée de désalcoolisation sélective sous vide, permettant de retirer l'alcool en douceur, à basse température.

Applications :

Vins désalcoolisés (0 % vol.) ou partiellement désalcoolisés, fidèles à leur profil d'origine et adaptés aux nouvelles attentes du marché.

- Désalcoolisation douce, sans altération du profil aromatique.
- Procédé modulaire et évolutif, scalable du chai à la production (2 à 200 L/h).
- Authenticité préservée, qualité garantie.
- Ouvre la voie à de nouveaux marchés premium, dans la tendance du sans alcool.

Les + :

- Pilotage simple et automatisé.
- Aucune membrane, aucun consommable.
- Maintenance minimale.
- Faible consommation énergétique.

EcoExtractor

Valoriser

Une seconde vie pour les marcs viticoles

Procédé breveté d'extraction hydrodynamique, transformant les marcs viticoles en ressources à forte valeur ajoutée.

Applications :

Jus de base naturel (1 à 5 % vol.), riche en polyphénols et antioxydants, pour une nouvelle génération de boissons issues de la vigne.

- Transformation des marcs viticoles en matrices à haute valeur ajoutée.
- Procédé en circuit fermé, fonctionnant en continu (200 à 20 000 L/h).
- Traitement à froid, sans solvants ni enzymes.
- Extraction douce et performante, jusqu'à +200 % de polyphénols.

Les + :

- Prise en main rapide par l'opérateur.
- 100% mécanique.
- Compact, simple, prêt à l'emploi.
- Faible impact énergétique.

CarboStream

Gazéifier

Gazéifier, déguster, décider

Système compact intégrant gazéification, remplissage isobarique et mesure du CO₂, pour un ajustement rapide et précis de l'effervescence.

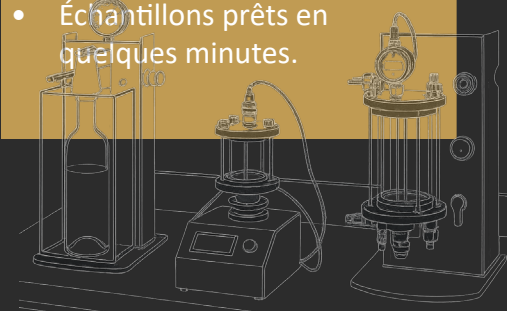
Applications :


Création d'échantillons effervescents et de vins gazéifiés prêts à la dégustation, pour définir rapidement le profil d'effervescence.

- Gazéification sur petits volumes (0,5 à 1 L).
- Ajustement du CO₂ selon le profil souhaité.
- Remplissage isobarique pour une dégustation fidèle à la version finale.
- Effervescence reproductible et créative, du pétillant léger à la fine bulle.

Les + :

- Système compact, modulaire et complet.
- Autonomie totale pour la création effervescente.
- Petits volumes, validation immédiate du résultat.
- Échantillons prêts en quelques minutes.





Avec **CREAWINE Technologies**,
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.



CREAWINE Technologies

Une alliance de DYNA WINE et des Laboratoires Dujardin-Salleron

LDS – France

www.dujardin-salleron.com
contact@dujardin-salleron.com
+33 2 47 25 58 25

Dyna Wine – Suisse

www.dynawine.ch
info@dynawine.ch
+41 79 212 31 70