OENODIA

au

VINITECH-SIFEL 2022

DOSSIER DE PRESSE

CONTACT PRESSE • Agence Bleu Tomate •
presse@bleu-tomate.fr • Magali Triano • 06 20 70 11 09

FACILITER LE FUTUR, *UNLOCKING THE FUTURE*

Œnodia est une marque œnotechnologique qui facilite le futur de ses clients en simplifiant leur travail du vin.

Stabiliser, filtrer, maîtriser le pH et l'alcool sont des opérations cruciales pour la qualité et la commercialisation de vos vins et jus de fruits. Les mettre en œuvre doit donc être simple et rapide, pour un résultat infaillible, avec la garantie de respecter le produit, maîtriser les coûts et la rentabilité, limiter au maximum l'impact écologique. Cette sérénité entière, c'est ce que nos équipements apportent à nos clients.

Oenodia invente, conçoit, fabrique et installe des éco-solutions automatisées sur mesure (conseil, installations, services après-vente) qui réduisent les interventions œnologiques, suppriment les additifs, accélèrent les décisions et les opérations en cave, aident à résister aux aléas et à sécuriser les ventes.

Avec l'appui d'un réseau de partenaires présents dans tous les grands vignobles du monde, nous avons équipé **250 wineries dans 30 pays**, soit plus d'**un milliard de bouteilles de vin traitées chaque année** avec un ou plusieurs de nos procédés : stabilisation tartrique (calcium et potassium), filtration, ajustement du pH, désalcoolisation.

> *Chez Oenodia, nous sommes ingénieurs et œnologues. Nous consacrons nos compétences à la recherche de qualité du vin. Et notre façon de le faire, c'est d'apporter à nos clients les solutions les plus respectueuses de leurs produits. Nos procédés agissent toujours avec précision, sans jamais altérer les volumes, la qualité et la naturalité des vins.*

Œnodia est la division « Œnologie » d'Eurodia Industrie S.A.S.

Installé à Pertuis, près d'Aix-en-Provence, Eurodia est le spécialiste mondial des procédés industriels sur mesure et éco-efficients de purification des liquides, pour l'industrie agro-alimentaire et les industries de transition éco-énergétique.

ŒNODIA AU VINITECH-SIFEL 2022 !

RETROUVEZ-NOUS SUR LE STAND C0505 [HALL 3]

La marque de référence des procédés physiques œno-écologiques sera au rendez-vous du Salon mondial viticole, arboricole & maraîcher.

La transition œnologique est en route. Face aux crises climatiques, énergétiques, économiques et leurs enjeux environnementaux et financiers, la profession vinicole a « *les doigts dans la prise de conscience* » (comme dit Vitisphère) et cherche le chemin vers un futur moins incertain.

Faire mieux avec moins : n'est-ce pas la bonne voie, et même la seule envisageable ? Le vin de demain, c'est le vin d'une œnologie qui sait tirer parti de procédés qui maximisent la précision, la fiabilité, la productivité, la fluidité et la réactivité, et en même temps consomment moins d'électricité, n'utilisent aucun additif, demandent moins de main d'œuvre, entraînent moins de coûts opérationnels et moins d'effluents.

Une utopie ? Pas pour Oenodia qui fait de cette vision une réalité atteignable chaque jour grâce à ses technologies déclinées dans les gammes STARS® Stab, SMART by STARS®, STARS® pH et STARS® AA.

Vous les retrouverez sur notre stand lors du salon Vinitech-Sifel qui se tient **à Bordeaux du 29 novembre au 1er décembre**. C'est vraiment le moment de les découvrir ou de les redécouvrir parce que **les solutions qu'elles apportent deviennent incontournables.**

> *À l'heure où le coût de l'énergie atteint des plafonds jamais vus, et à la veille de règlementations européennes (décembre 2023) qui obligent à mentionner sur l'étiquette les ingrédients présents dans le vin (en particulier les régulateurs d'acidité et agents stabilisateurs), nous proposons les procédés physiques les plus sobres en énergie du marché, et sans additif. Pour stabiliser, mais aussi s'adapter au changement climatique : ajustement du pH pour répondre à la baisse du niveau d'acidité, et désalcoolisation partielle face à la hausse du degré observée dans de nombreux vignobles… Le tout délivré par des unités simples d'usage, rapides, respectueuses du vin, configurées à chaque besoin, rapidement rentables et accompagnées d'un contrat de performance unique sur le marché », explique **Yannick Le Gratiet**, directeur d'Oenodia.*

La sobriété énergétique et les modèles de vignobles de demain sont d'ailleurs au cœur des temps forts du Vinitech-Sifel 2022.

ŒNODIA, LEADER MONDIAL DE LA STABILISATION TARTRIQUE DES VINS PAR VOIE MEMBRANAIRE

Œnodia accompagne ses clients dans leur démarche de progrès pour produire mieux, tout en réduisant l'empreinte environnementale de leurs activités. L'entreprise contribue à l'élaboration de vins de qualité et de fait, à la compétitivité des domaines et des caves.

Les œnologues d'Œnodia développent des **solutions performantes et innovantes** pour révéler le vin de demain. Chaque solution associe une **expertise-conseil**, des procédés physiques de précision, et des **services après-vente** adaptés aux besoins du client. **Chaque solution obéit à un contexte spécifique et à une demande unique.**

> *On discute beaucoup avec les producteurs de vin, et ils nous disent faire globalement face à beaucoup de défis, de contraintes, d'incertitudes. Nous sommes là pour leur simplifier le travail avec des solutions qui accélèrent ou optimisent les opérations en cave, aident à résister aux aléas et sécuriser les ventes, en particulier les exportations. Pour ça, on s'inspire du monde industriel, de son génie de la gestion optimale des flux et du dimensionnement des équipements. Cela nous permet de proposer des machines simples à utiliser, dont les procédés de traitement en ligne ne brusquent pas les vins, offrant des résultats œnologiques infaillibles,* complète Yannick Le Gratiet.

L'expertise reconnue de l'entreprise répond aux exigences actuelles des professionnels du vin qui cherchent à perfectionner leurs conditions de production, à s'affranchir des additifs pour **inscrire leur entreprise dans une perspective de transition œnologique.**

Œnodia répond également aux attentes du consommateur et à une forte demande sociétale pour des vins sains et responsables. Par l'innovation et la promotion de procédés « sans additif » sur le marché vinicole, **Œnodia a fait le choix sans concession de l'œnoécologie, et du boire sain, avec des procédés physiques de juste intervention qui diminuent l'empreinte environnementale du vin et évitent les additifs bus par le consommateur.**

Pour un itinéraire technique apaisé

Œnodia apporte l'assurance d'un parcours sans faute intégrant les étapes cruciales que sont la maîtrise du pH et de l'alcool, la filtration et la stabilisation tartrique et calcique.

Double gain de sérénité pour le producteur

La fiabilité absolue des procédés Œnodia lève les contraintes et réduit les délais de mise en marché. Ces solutions engendrent ainsi un retour sur investissement accéléré et une sécurisation maximale de la commercialisation des vins, en particulier à l'export.

Recherche appliquée

Cet engagement sans concession repose sur une forte culture de l'innovation. ŒNODIA, ces 20 dernières années, assistée par le service R&D du groupe EURODIA, a développé de **forts partenariats notamment avec l'INRAE mais également de nombreux instituts et universités à travers le monde.**

> Nous voulons rompre avec cette idéologie dominante du toujours plus = toujours mieux.
>
> Nous pensons au contraire que **le respect du vin passe par le toujours moins.**

MOINS D'ÉNERGIE

- **0,2 € kW/hl :** la solution œnotechnique la plus sobre du marché.

MOINS DE MAIN-D'ŒUVRE

- **Unités automatisées** (sauf STARS® 60-120 semi-auto).

MOINS D'EFFLUENTS

- Eau de nettoyage des membranes à faible DCO.
- Solution de recyclage de l'eau de process.
- Concentrât de filtration minime.

MOINS DE 0,01 € DE COÛT DE FONCTIONNEMENT PAR BOUTEILLE

- Utilités (eau, électricité, entretien).
- Contrat de performance (renouvellement des membranes).
- Retour sur investissement rapide (2 ans en moyenne).

ŒNODIA EN CHIFFRES

Au sein du Groupe Eurodia Industrie S.A.S, Œnodia compte une vingtaine de collaborateurs.

LES CHIFFRES

15
partenaires-distributeurs sur tous les continents de vignobles.

250
wineries équipées dans 30 pays

+ d'1 **milliard** de bouteilles de vin traitées chaque année via nos procédés

4 **procédés** : Stabilisation éco-sélective / Filtration tangentielle membranaire Ajustement du pH / Désalcolisation éco-sélective.

LES GRANDES ÉTAPES ET FAITS MARQUANTS DE L'ENTREPRISE

1988 Création d'EURODIA

1992 Partenariat INRA

1996 Division œnologie d'EURODIA

2001 Électrodialyse : le parlement européen autorise l'électrodialyse pour tous les vins

2008 Lancement de la marque Œnodia

2010 Œnodia North America / Œnodia en Russie

2012 Œnodia au Brésil

2016 Lancement de la STARS®$_{XF}$ solution couplant filtration tangentielle et stabilisation tartrique dans un seul procédé de traitement continu.

2021 Lancement de la SMART, combinant stabilisation tartrique et ajustement du pH dans une unité mobile, compacte, automatique, idéale pour le traitement des cuvées de moins de 20 000 bouteilles.

ŒNODIA, DES SOLUTIONS CONCRÈTES POUR UNE VÉRITABLE ŒNO-ÉCOLOGIE

Pour répondre aux enjeux sanitaires et écologiques, le vin de demain évolue nécessairement vers plus de naturalité. Une évidence qui réinvente le travail des professionnels car la nécessité de réduire les interventions œnologiques et de limiter au maximum les additifs complexifie considérablement la vinification. **Avec des éco-solutions sur mesure pour stabiliser, filtrer, maîtriser le pH et l'alcool des vins, Œnodia facilite et simplifie les opérations en chai.**

Pour une viniculture durable

De fait, Œnodia apporte sa contribution à la transition écologique avec des process toujours plus sobres en énergie, en déchets et en rejets.

Mieux, l'entreprise permet aux vignerons et aux œnologues de mettre en pratique leurs propres valeurs et convictions pour produire concrètement des vins « zéro additif », plus sains et plus authentiques.

Vers plus de naturalité

Yannick Le Gratiet, directeur d'Œnodia, explique :

> *Pour Œnodia, il n'y a pas de solution œnologique acceptable sans performance environnementale. C'est le sens que nous donnons à notre métier.*
>
> *Par nos procédés, nous avons vocation à diminuer l'impact de la vinification (consommation d'énergie, limitation des rejets et intrants), et réduire les opérations œnologiques à la plus simple intervention, ajustée à chaque vin, précise et effective. Nous sommes là pour aider chaque producteur à réduire l'utilisation d'additifs, préserver ainsi la naturalité de ses vins, et répondre aux attentes de consommateurs qui veulent boire mieux et boire sain.*

ZOOM SUR

LA STABILISATION TARTRIQUE ÉCO-SÉLECTIVE (STES)

Un bilan environnemental remarquable

Le bilan environnemental de la stabilisation tartrique éco-selective (STES) est édifiant. Grâce à l'usage de l'électrodialyse, ce procédé breveté par Œnodia présente une faible consommation électrique, une consommation d'eau minimale, un seul effluent (l'eau de nettoyage des membranes à faible DCO), un coproduit pour l'économie circulaire (cristaux de tartre purs soustraits du vin, valorisables en acide tartrique), zéro additif ou auxiliaire technologique. En effet, la stabilisation éco-sélective ne requiert aucun ajout dans le vin.

Bien que très appréciée par les vignerons dans le monde, la stabilisation éco-sélective reste pour l'heure interdite aux vins bio européens, malgré sa compatibilité évidente avec les valeurs de l'agroécologie.

> *Le problème vient du fait que l'électrodialyse a été mal comprise. Nous mettons toute notre énergie à construire une approche objective et constructive du procédé pour que sa perception évolue*, précise Yannick Le Gratiet.

- **Consommation électrique :** 0,2 kWh/hecto
- **Consommation d'eau :** environ 5 litres par hecto (dispositif de recyclage)
- **Recyclage :** 50 à 80 % de l'eau utilisée recyclée dans le procédé
- **Additif :** 0

Les équipements

Parfaitement dimensionnés à l'échelle de chaque unité vinicole, les équipements Œnodia sont constitués de **machines simples à utiliser**, dont les procédés de traitement en ligne ne brusquent pas les vins. Ils offrent des résultats œnologiques infaillibles et sont garantis pendant toute la durée d'utilisation de l'installation.

La gamme STARS® utilise le procédé soustractif Œnodia, une technologie exclusive qui extrait les composés responsables de l'instabilité tartrique du vin. Les différents équipements STARS® sont en capacité de traiter de 7 hl/h à 240 hl/h, selon **deux niveaux d'automatisation** adaptés aux plus petites caves comme aux plus grandes unités de négoce. La garantie d'un vin 100 % stabilisé.

Les gammes Œnodia

- **STABILISATION TARTRIQUE :** Gammes automatiques STARS® et SMART by STARS® (à l'exception de la STARS® 60-120).
- **AJUSTEMENT DU PH :** Gamme STARS®$_{PH}$
- **COUPLAGE FILTRATION TANGENTIELLE :** Option XF sur la gamme STARS® Stab de 15 hL/h à 240 hL/l.

ZOOM SUR

L'INNOVATION 2022

SMART by STARS®

Dernière-née de la gamme des équipements STARS® d'Œnodia, la SMART offre aux producteurs une solution d'investissement TOUT EN UN.

Bijou œnotechnologique, la SMART embarque la stabilisation tartrique éco-sélective (calcium et potassium), ainsi que la gestion du pH dans un équipement compact, mobile et simple d'usage.

Par ses **dimensions réduites**, son **débit adapté** aux petits volumes (500 à 1000 l/h) et son **prix très étudié**, la SMART s'annonce comme le choix d'investissement judicieux des domaines indépendants désireux de sécuriser définitivement des opérations œnologiques essentielles à la commercialisation de leurs vins, de limiter les intrants dans leurs vins et leur consommation électrique.

Le sens du service

L'engagement d'Œnodia aux côtés de ses clients s'inscrit dans le long terme pour apporter des réponses précises et efficaces à chaque problématique. Le suivi après-vente d'Œnodia est configuré en adéquation avec les besoins du client.

Des résultats garantis

Les équipements Œnodia sont assortis d'un contrat de services et de performances : économies d'énergies substantielles, diminution des effluents, réduction ou effacement des pertes de vin, télémaintenance, maintenance régulière et changement des consommables.

Ces garanties sont uniques dans le monde vinicole. Elles accompagnent toute la durée de vie de l'installation Œnodia dans la cave.

Le réseau Gemstab distribue les solutions Œnodia en France

Gemstab commercialise la marque Œnodia auprès des domaines, coopératives et négoces dans les vignobles français.
Partenaire historique d'Œnodia en France, Gemstab est devenu en 2020 l'agent exclusif des solutions Œnodia sur le marché hexagonal. Les producteurs de chaque grande région viticole disposent ainsi d'un interlocuteur-expert de proximité pour bénéficier de l'ensemble des solutions Œnodia, alliant fiabilité œnologique et sobriété écologique. Œnodia assure le support technique en back-office.

Ailleurs dans le monde, Œnodia s'appuie sur un réseau de partenaires pour la promotion et la commercialisation de ses solutions.

OENODIA
UNLOCKING THE FUTURE

RÉFÉRENCES

Parmi les principaux clients d'Œnodia…

- Maison Mumm
- E&J Gallo Winery
- Chandon California
- Pere Ventura Family Wine Estate
- Famille Perrin
- Domaines Albert Bichot
- Foncalieu
- De Bortoli
- Vignerons de Buzet
- …

CONTACT PRESSE • Agence Bleu Tomate •
presse@bleu-tomate.fr • Magali Triano • 06 20 70 11 09

Photos Œnodia ©Claude Cruells - Shutterstock