
Qu'est-ce que la Wine Grenade ?

Les œnologues nous ont informés des difficultés auxquelles ils font face lors de l'élevage de leur vin. Le vieillissement en fût n'est pas toujours pratique et leur coût rend difficile la vraie valorisation des raisins. Les systèmes de micro-oxygénation existants ont un coût initial élevé, sont peu adaptables et donc complexes d'utilisation.

C'est pour cela que nous avons inventé Wine Grenade - un outil simple, indépendant, qui est conçu pour mettre le processus de Micro-oxygénation à la portée de tous les œnologues. C'est facile à utiliser, ne nécessite aucune installation et diminue les coûts et la complexité de l'élevage du vin.

Vous n'avez qu'à activer l'appareil, le placer sur votre cuve, et la Wine Grenade s'occupe du reste en introduisant une dose constante et précise d'oxygène.



La Technologie

La micro-oxygénation est une technique d'élevage utilisée par les œnologues pour reproduire la maturation en barrique de chêne, et ainsi obtenir un vin de meilleure qualité lors de sa mise sur le marché.

Notre technologie brevetée est capable d'introduire une quantité précise d'oxygène dans de grands volumes de vin, de manière simple et efficace. Notre membrane semi-perméable, en mouvement dans la cuve, fournit une dose précise et constante d'oxygène, permettant à l'œnologue d'avoir une consistance de résultats pour leurs programmes d'élevage.

Essais en caves pilotes

Les essais terrains ont été menés à bien en 2015, dans la cave de Sacred Hill dans la région de Hawke's Bay en Nouvelle-Zélande. Les essais ont porté sur trois cuves de Merlot et trois cuves de Pinot Noir. La Wine Grenade a été comparée à un système de micro-oxygénation de la compétition, ainsi qu'à un vin témoin. Un autre essai pilote dans la vallée de Napa aux Etats-Unis a été réalisé avec trois prototypes de la Wine Grenade, traitant avec succès 12,000 Gallons (450 hl) de Cabernet Sauvignon, sur période totale de six mois d'élevage.

"C'était au-delà de nos attentes. La Wine Grenade a fait tout ce qu'il fallait faire. En 8 mois, nous avons répliqué un programme d'élevage en barriques de 18 mois, ce qui est tout simplement exceptionnel. C'est au-delà de la technologie de pointe - Nous atteignons des résultats dans notre vin qui dépassent de loin les autres techniques de diffusions d'oxygène avec des bulles."

- AuburnJames, Napa Valley

L'analyse phénolique montre que la Wine Grenade arrive exactement à atteindre ce pour quoi elle est conçue. Lors des dégustations à l'aveugle, les œnologues ont préféré l'évolution du vin traité avec la Wine Grenade.

Notre histoire

La Wine Grenade a été développée en collaboration avec le Centre de Recherche sur les Plantes et l'Alimentation - un institut appartenant au gouvernement de Nouvelle-Zélande. Notre société a également une relation de longue date avec l'Université d'Auckland - en particulier leur Centre d'Innovation et d'Entrepreneuriat, leur Centre de Science du vin, ainsi qu'avec le groupe d'accélérateur de produits NZ.

Historique

- Déploiement du Programme des premiers utilisateurs (2017)
- Essais terrains réussis avec succès pour les caves pilotes aux Etats-Unis (2016)
- Essais terrains réussis en Nouvelle-Zélande (2015)
- Résultats positifs de la dégustation à l'aveugle & des analyses phénoliques
- Finaliste en 2016 aux « Hi-Tech Awards » NZ
- Finaliste en 2015 aux « Innovator Awards » NZ
- Bénéficiaires du cofinancement de la R&D par le gouvernement Néo-Zélandais

www.winegrenade.com

Pour un rapport détaillé sur les essais commerciaux ou pour installer une Wine Grenade dans votre cave, merci de nous contacter!

Cyril@winegrenade.com

Le produit

- Se compose d'une unité principale utilisée conjointement avec des cartouches jetables d'oxygène
- L'oxygène diffuse à travers une membrane semi-perméable
- Simple à utiliser, très portable et offrant une grande flexibilité
- Peut être contrôlé à distance et peut aussi être paramétré pour envoyer automatiquement diverses alertes, pour plus de commodité et de tranquillité d'esprit
- Taux de libération d'oxygène cohérent
- Notre system « Active Float System™ » assure la distribution de l'oxygène uniformément dans toute la cuve
- Fabriqué à partir de matériaux de qualité alimentaire, l'unité est stérile
- Capacité à résister au pH élevé et à la teneur en alcool présent dans le vin
- Le faible coût initial permet à ce système de micro-oxygénation d'être considéré comme une dépense d'exploitation



www.winegrenade.com



"La Wine Grenade est instrument de petite taille, transportable, jetable et recyclable, que nous pouvons utiliser facilement dans l'infrastructure existante de notre cave, pour diffuser les doses d'oxygène contrôlées nécessaire a l'élevage de nos vins, sans investissement important de capital." "

*- Tony Bish,
Vigneron en chef, Sacred Hill Wines*

Contactez-nous



Cyril Derreumaux
Resp. Commercial International

Portable : +1 (707) 318-6135
cyril@winegrenade.com



Wine Maturation - Redefined

www.winegrenade.com
