

La production de vins désalcoolisés est à surveiller comme le lait sur le feu

Dujardin-Salleron met en garde contre les quantités de sucre ajoutées dans le vin désalcoolisé. L'entreprise alerte également sur les risques d'apparition d'agents pathogènes inhabituels.

Par Marion Bazireau Le 23 janvier 2024

Lire plus tard 

Partage   



Les vins désalcoolisés contiennent parfois plus de 50 grammes par litre de sucre. - crédit photo : Adobe Stock

Les laboratoires Dujardin-Salleron sont de plus en plus sollicités pour des essais de désalcoolisation sur des petits lots de vin. « *Nous sommes équipés d'un appareil capable de distiller sous vide un volume de 5 litres en continu et sans dépasser les 10°C pour préserver les arômes* » détaille l'œnologue Antoine Gruau. Il rappelle aux vignerons qui voudraient se lancer dans la désalcoolisation totale que leur produit sera sujet à toutes les déviations microbiologiques s'il n'est pas au diméthyle docarbamate (DMDC, un additif ne pouvant actuellement être utilisé que pour stabiliser les vins demi-secs, moelleux et liquoreux) et

que « *les produits désalcoolisés sont hors matrices classiques pour les analyses de routine. La seule solution fiable de contrôle est la distillation en laboratoire avec un appareil à entraînement vapeur* ».

Antoine Gruau estime que le risque sera maximal si le vin désalcoolisé est conditionné dans des bouteilles consignées. « *Souvent elles ne sont ni désinfectées, ni contrôlées. En plus des levures et des bactéries classiques, le consommateur pourrait se retrouver confronté aux autres agents pathogènes de l'industrie agroalimentaire, comme Escherichia coli.* »

Publicité

Trop de sucre ?

Autre sujet de santé publique, la quantité parfois très importante de sucre dans les vins désalcoolisés. « *Certains en rajoutent plus de 50 g/litre pour récupérer de la rondeur* » insiste l'œnologue. « *La demande des consommateurs est là, mais nous devons bien organiser cette nouvelle filière pour éviter les dérives* » termine Antoine Grua