u

En améliorant l'homogénéisation des colles, Dynawine renforce leur efficacité. Les doses pouvant être réduites, cela engendre d'importantes économies dans les grosses caves coopératives.

Dynawine est l'appareil qu'Alexandre Maffre, directeur technique de Clochers et Terroirs, coopérative basée à Puilacher, dans l'Hérault, attendait. Avant même sa distribution en France par l'ICV, il est allé l'acheter en Suisse, en mai 2023, chez son concepteur Jean-Daniel Varone. Et il en est enchanté. *« Je cherchais un mélangeur qui assure une meilleure homogénéisation des intrants afin de gagner en efficacité, tout en facilitant le travail de mes saisonniers. Cet appareil très polyvalent a répondu à mes attentes. »* Alexandre Maffre l'a utilisé pour préparer et homogénéiser tous ses intrants : MCR, levures, tannins, colles… *« L'homogénéisation est rapide et bien faite, ce qui optimise l'action du produit si bien que j'ai pu diminuer de 20 % les doses de colle. »* Pour cette coop qui vinifie 200 000 à 240 000 hl et dépense 800 000 € par an en produits œnologiques, dont 240 000 € de colles, l'économie réalisée se chiffre à près de 50 000 €. *« J'ai rentabilisé l'investissement dès la première année »*, se réjouit le responsable.
Autre avantage que présente cet équipement : la garantie que les produits œnologiques sont utilisés au mieux. *« Nous employons cinquante saisonniers. On ne peut pas toujours s'assurer qu'ils ont bien dilué les colles avant de les incorporer à la cuve. Avec Dynawine, je suis sûr que le traitement est correctement effectué car l'appareil leur simplifie le travail. Une fois le mélange réalisé, ils branchent le Dynawine en bas des cuves, et ils n'ont plus qu'à monter 10 m au-dessus pour verser les préparations par le haut de la cuve, comme ils faisaient auparavant. »*
En ce qui concerne le levurage, *« grâce à une très bonne homogénéisation du levain, les levures se multiplient plus vite. Mon levain est prêt en 16 à 18 heures, alors qu'il me fallait 24 heures auparavant ».*
Le sulfitage lui aussi est facilité. Sur ses grosses cuves de 5 000 et 7 000 hl, Alexandre Maffre injecte le SO_2 sous forme gazeuse. *« Il suffit de brancher le Dynawine sur les deux robinets en bas de cuve. En 2 heures, c'est plié alors qu'avant, il me fallait une journée de remontage. »*

Un peu trop de mousse

À la cave Terra Provincia, à Cuers, dans le Var, Mathilde Martinez, maître de chai, n'a utilisé le Dynawine au cours des vendanges 2023 que pour un test de collage, suivi par Clémence Bardiaux, stagiaire DNO. *« Nous avons procédé à un essai sur des cuves de rosé de 65 hl. Nous avions trois modalités de collage en fermentation avec de la PVPP et de la protéine de pois : une cuve avec un collage classique à la main, une cuve collée avec mélangeur œnologique et une autre avec le Dynawine, ainsi qu'une cuve témoin sans collage. Au niveau de la couleur, il n'y a pas de différence significative entre les trois modalités, même si à l'œil, le rosé Dynawine paraissait plus pâle. À la dégustation, le vin traité avec Dynawine a été préféré par quatre dégustateurs sur six ».*
Un résultat qui laisse Mathilde Martinez sur sa faim. *« On va refaire des essais plus poussés l'an prochain, en testant l'appareil sur des collages au débourbage. En fermentation, avec le Dynawine, ça mousse beaucoup lorsqu'on ajoute la colle. Il fallait pomper doucement. Nous avons mis plus d'une heure pour homogénéiser la cuve de 65 hl. »*

L'œnologue a aussi testé le Dynawine en fin de campagne sur des vins qui étaient un peu fermés. *« Le brassage à l'azote a très bien fonctionné,* rapporte-t-elle. *Après cela, les vins étaient plus ouverts. »*
Autre point fort de ce matériel : sa facilité d'utilisation. *« C'est un appareil bien pensé. Avec simplement une entrée et une sortie, il est très facile à utiliser, et son chariot pourvu de grosses roues est pratique pour le déplacer. »*

Polyvalence et gain qualitatif

Œnologue au Château Constellation, dans le Valais, en Suisse, Jean-Daniel Carrupt vinifie 30 000 hl par an. Il a été le premier utilisateur du Dynawine, qu'il

SIMPLE ET POLYVALENT

En apparence, Dynawine ne paie pas de mine. Il se présente sous la forme d'un tube en inox, installé sur un diable. C'est à l'intérieur du tube que se cache l'innovation: un vortexeur hélicoïdal en inox et un système de nanobullage. Le premier élément est destiné à la préparation des produits œnologiques et à leur homogénéisation après addition dans les cuves. Le second permet d'éliminer de l'oxygène dissous, d'ajuster la teneur en CO_2 dissous pour aller jusqu'à la gazéification. Il est capable de décarboniquer ou de désoxygéner des vins même à des températures très basses (jusqu'à 5 °C). Dynawine utilise simplement l'énergie cinétique de la pompe pour créer des vortex dans l'hélice. Il ne nécessite aucune maintenance. Mis au point par le Suisse Jean-Daniel Varone, puis testé par l'École de viticulture et d'œnologie Changins, à Nyon, Dynawine est distribué en France par l'ICV, au tarif de base de 25 000 € HT.

ALEXANDRE MAFFRE, directeur technique de la coop Clochers et Terroirs, dans l'Hérault, ne tarit pas d'éloges à propos du Dynawine. DR

a testé dès 2022. *« Je l'utilise pour mes collages, pour éliminer l'oxygène dissous, décarboniquer mes rouges et carboniquer mes blancs. C'est un appareil très polyvalent. Il augmente l'efficacité des collages donc on peut diminuer les doses. Mais ce que je trouve le plus intéressant avec Dynawine, c'est le saut qualitatif qu'il génère. La qualité de nos vins a augmenté depuis que nous avons cet appareil. Je l'utilise d'ailleurs essentiellement pour les haut de gamme : un passage en circuit fermé au Dynawine ouvre ces vins, qui y gagnent en finesse. »* Il ne voit finalement qu'un seul défaut à ce matériel : son prix.
« C'est un appareil qui sera plus facile à rentabiliser par les gros opérateurs que par les petits, reconnaît Julien Brochet, œnologue-conseil à l'ICV, en charge de la commercialisation du Dynawine. *Mais comme il peut être utilisé tant pour la préparation des intrants, leur homogénéisation dans les cuves que la gestion des gaz dissous, c'est un investissement rapidement amorti, du fait du gain de temps et des économies réalisées grâce à la diminution des doses. Son intérêt, c'est sa polyvalence. »* À voir si le succès sera bien au rendez-vous. ●

MICHÈLE TRÉVOUX