



Du bois de vigne comme alternative saine aux conservateurs habituels du vin

LIEU: Xérès de la frontera, Cadix

DURÉE: 1'46''

SOMMAIRE: Des chercheurs de l'Institut de Recherche et de Formation Agraire et de la Pêche, l'IFAPA, de Xérès de la Frontera et de Cordoue utilisent un concentré de bois de la taille des vignes comme conservateur naturel du vin rouge et du vin blanc. Les chercheurs ont constaté les propriétés de cet extrait pour le substituer au soufre. Cet additif, le plus utilisé dans l'élaboration et la conservation du vin, se distingue, selon les experts, par sa capacité antioxydante et antimicrobienne, mais aussi pour ses possibles effets négatifs sur la santé.

VTR:

Le bois de vigne va être utilisé pour le vin. Plus concrètement, un concentré qui est extrait de ce bois: les stilbènes. C'est ce que sont en train de développer des chercheurs de l'Institut de Recherche et de Formation Agraire et de la Pêche à Xérès. Coude à coude avec leurs homologues chercheurs de Cordoue, qui prétendent utiliser le concentré de bois comme conservateur naturel du vin.

BELÉN PUERTAS

**Technicienne spécialiste
IFAPA**

"Nous sommes les premiers en Andalousie, en Espagne, dans le monde, à utiliser ces extraits du bois de taille comme conservateurs et comme antioxydants et antiseptiques dans les vins. Aussi bien blancs que rouges".

Jusqu'à maintenant le dioxyde de soufre, ou aussi appelé anhydride de soufre, est le conservateur le plus utilisé dans l'industrie vinicole pour conserver le vin. De récentes études ont associé l'utilisation de soufre avec certains risques pour la santé. Voilà pourquoi la recherche sur des méthodes alternatives est cruciale. Les stilbènes se présentent comme option.

M^a JOSÉ QUEVEDO

**Analyste Laboratoire
IFAPA**

"Ces composés, en étant naturels du vin, apportent des bénéfices sur la santé et aussi plus de richesse au vin".

L'Espagne est le pays ayant la plus grande superficie viticole du monde. Normalement le bois de taille après l'hiver est brûlé ou, en petites quantités, est restitué à la terre comme engrais.

BELÉN PUERTAS

**Technicienne spécialiste
IFAPA**

"La quantité de tonnes de bois de taille que nous avons peut être exploitée, en extrayant ces composés qui sont bienfaits pour la santé et bons pour le vin, pour réutiliser quelque chose qui normalement ne s'utilise pas."

Une initiative bienfaitrice pour l'environnement qui prend forme lentement entre le laboratoire et cette cave à vin expérimentale de Xérès. Parce que les idées, aussi dans le monde du vin, deviennent grandes avec le temps.

Pour obtenir plus d'informations ou traiter un litige appelez au +34 647 310 157
ou contactez-nous par mail à info@historiasdeluz.es