

SITEVI 2025

**DOSSIER
DE PRESSE**



FACILITER LE FUTUR, *UNLOCKING THE FUTURE*

Oenodia 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. 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 **300 wineries dans 30 pays**, soit plus d'un milliard de bouteilles de vin traité 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. ”

En 2025, Oenodia a intégré le **Groupe Lallemend** (IOC –Institut Oenologique de Champagne– en France et Scott Laboratories aux États-Unis).



OENODIA AU SITEVI 2025!

RETROUVEZ-NOUS SUR LE STAND A1 C-060

La marque de référence des procédés physiques œno-écologiques sera au SITEVI, Salon international des filières viticole, vinicole, arboricole et oléicole, qui se tiendra du 25 au 27 novembre 2025 à Montpellier.

Très attachée à ce grand moment d'échanges avec ses clients, ses prospects et les professionnels, Oenodia vient à leur rencontre cette année avec **un message qui salue l'exigence des producteurs de vin, et met leurs attentes au centre de l'attention.**

On sait depuis les Romains que faire du vin n'a jamais été simple. Faire un vin de qualité encore moins. Mais dans ce siècle qui s'avance, cela devient de plus en plus compliqué face aux dérèglements climatiques, à la hausse des coûts et à la déconsommation. Et pourtant, partout dans le monde, les producteurs ne baissent pas les bras. Ils affrontent les contraintes et les éléments, ils travaillent sans relâche pour mettre en marché le meilleur produit possible.

La qualité, c'est leur mission, plus que jamais.

Et la sécuriser, c'est la nôtre, plus que jamais.

Qu'il s'agisse de filtrer, stabiliser, ajuster le pH ou désalcooliser, **une solution Oenodia est toujours conçue pour respecter et sécuriser la qualité de chaque vin traité**, au moment crucial où il va être mis en bouteille pour partir à la rencontre des consommateurs.

“ *Le vigneron est un créateur. En plus de sa créativité, il a la patience, le savoir-faire, l'expertise. Son vin, c'est son œuvre. Oenodia s'occupe du reste, c'est-à-dire apporter des certitudes dans un contexte de plus en plus incertain, grâce à nos solutions qui garantissent la fiabilité des facteurs clés de la qualité du vin (pureté, stabilité, acidité, niveau d'alcool). Les producteurs n'ont pas seulement besoin des technologies les plus performantes. Ils ont besoin des solutions les plus facilitantes et rassurantes. C'est à ces attentes que répondent avant tout nos installations : simples d'usage, rapides, précises, 100 % efficaces, peu énergivores, sans aucun additif, rentables, le tout accompagné d'un contrat de service et de performance unique sur le marché, explique **Yannick Le Gratiet**, directeur d'Oenodia.* ”

L'équipe et les solutions Oenodia donnent rendez-vous à toute la profession pour cette nouvelle édition du **SITEVI**. C'est le moment de nous découvrir ou de nous redécouvrir !



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

Oenodia 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'Oenodia développent des **solutions performantes et innovantes** pour révéler le vin de demain. Chaque solution associe une **expertise-conseil**, des procédés physiques de précision, et un **service 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 et sécurisent les ventes, en particulier à l'export. Forts de 30 années d'expérience, nous proposons des installations de traitement en ligne parfaitement dimensionnées, simples à utiliser, respectueuses du vin et offrant une gestion optimale des flux, complète Yannick Le Gratiot.

”

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.**

Oenodia 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, **Oenodia a fait le choix sans concession de l'œno-écologie 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

Oenodia 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 Oenodia 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, développée depuis 30 ans sur la base de **solides 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

- 0,2kW/hL : la solution œnotechnique la plus sobre du marché.

MOINS DE MAIN-D'ŒUVRE

- Unités automatisées.

MOINS D'EFFLUENTS

- Eau de nettoyage des membranes à faible DCO.
- Solution de recyclage de l'eau de process.
- Concentrat 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).



INSTABILITÉ CALCIQUE, UNE ÉTUDE INÉDITE

OENODIA DÉMONTRE L'EFFICACITÉ DE SA SOLUTION STARS® STAB SUR 700 VINS DE TROIS CONTINENTS.

Confrontés à la recrudescence des précipitations calciques en bouteille qui altèrent la limpidité des vins et perturbent leur commercialisation, les producteurs cherchent la parade. Oenodia et son procédé STARS® Stab représentent une solution technologique robuste, efficace et éprouvée sur le terrain.

UNE ÉTUDE XXL POUR UN ENJEU DE TAILLE

1400 échantillons de 700 vins, 25 millésimes de 1990 à 2025, 9 pays de 3 continents : ce sont les données de l'étude sans précédent conduite par l'équipe Oenodia et recueillies auprès de ses clients en France, Espagne, Italie, Roumanie, Australie, Nouvelle-Zélande ainsi qu'au Portugal, au Chili et au Canada. Les objectifs étaient d'analyser en tendances l'impact des millésimes et du changement climatique sur la concentration en calcium dans les vins, et de mesurer l'efficacité de la solution STARS® Stab d'Oenodia.

L'enjeu est de taille pour les producteurs de vins qui cherchent une solution fiable à l'instabilité calcique, phénomène est en recrudescence depuis la fin des années 2010.

La stabilité tartrique reste un critère de qualité incontournable en oenologie ; de fait, la quasi-totalité des vins subissent un traitement de stabilisation tartrique. Si la stabilité de l'hydrogéntartrate de potassium (KHT) est bien maîtrisable maintenant (avec l'aide par exemple du test de contrôle commande DIT® mis en oeuvre systématiquement par le procédé STARS® d'Oenodia), celle du tartrate de calcium (CaT), plus rare mais plus difficile à contrôler, représente un défi nouveau et croissant, en particulier pour les vins exportés ou soumis à de fortes contraintes de conservation. Quoi qu'il en soit, **les importateurs refusent les lots présentant des problèmes de limpidité et sont de plus en plus nombreux à exiger des analyses et des garanties.**

.../...



UNE HYPOTHÈSE CONTREDITE

Sur la base des 700 vins analysés (pH, acidité, Ca^{2+} , K^{+} , DIT®), **Oenodia décrypte trois tendances impliquées dans la recrudescence de l'instabilité calcique :**

- **Un effet terroir et des variations de concentration en calcium** fluctuantes selon les millésimes.
- **Une hausse généralisée du pH** des vins (+ 0.2 à 0.3).
- **Un constat lié au traitement précoce des vins** par des inhibiteurs de cristallisation de sels potassiques.

Mais les données ne montrent pas d'augmentation générale de la concentration de calcium dans les vins. Ce qui vient contredire l'hypothèse la plus largement retenue pour expliquer l'accroissement des précipitations calciques. En revanche, l'étude confirme que l'instabilité calcique est multifactorielle.

PRENDRE LE PROBLÈME DANS LE BON SENS

*Quel est le facteur déterminant ?, interroge Yannick Le Gratiet, Notre étude tend à montrer que c'est **l'élévation du pH**. Même si elle varie d'une région à l'autre, elle est constatée partout, dans tous les pays et tous les continents. Tandis que l'augmentation du calcium n'est pas générale, mais fluctuante, d'un millésime et d'un terroir à l'autre. **Résoudre l'instabilité calcique d'un vin implique de maîtriser le pH en priorité, et le calcium dans un second temps, ou en même temps, comme le fait notre solution STARS® Stab.***

Mondialement utilisée pour la stabilisation tartrique (plus d'un milliard de bouteilles traitées chaque année sans retour de vin instable), **STARS® Stab se révèle en effet efficace à l'obtention d'une stabilité tartrique générale, c'est-à-dire potassique et calcique.**

Les 700 vins étudiés ont été analysés avant et après traitement par ce procédé, selon les mêmes critères. Résultats :

- **une baisse de pH maîtrisée de 0.05 à 0.25 maximum,**
- **une diminution de la concentration en Ca^{2+} de 30 % en moyenne,**
- **zéro cristaux de tartrate de calcium observés.**

.../...



100 % DES VINS STABILISÉS

Cette performance est atteinte parce que STARS® Stab agit sur deux des principaux facteurs impliqués dans l'instabilité calcique :

- **Réduction du pH** = moins d'anions tartrates disponibles.
- **Réduction du calcium** = moins de risque de cristallisation du tartrate de calcium.

LA RÉPONSE LA PLUS EFFICACE À L'INSTABILITÉ CALCIQUE

Pour Yannick Le Gratiet, *"ces résultats sont une grande satisfaction. Nous étions convaincus que STARS® Stab était efficace mais nous avions besoin de le démontrer. Merci à tous nos clients et partenaires qui nous ont aidés à le faire ! Une fois encore, Oenodia prouve que la fiabilité et la précision de ses technologies sert la résilience du secteur du vin face au changement climatique. Le monde se dirige vers un scénario de réchauffement au-delà de + 2° C, avec des impacts physico-chimiques de plus en plus importants dans la vigne, et des risques de déséquilibres sensoriels toujours plus grands dans le vin avec la montée du pH et de l'alcool. **Beaucoup de solutions physiques et additives trouveront leurs limites. Pas nos solutions qui savent et sauront prévenir les risques pour sécuriser la qualité.**"*

Et de conclure : *"Je lis ou j'entends encore que nos technologies sont onéreuses, que l'électrodialyse est coûteuse, que c'est réservé aux mastodontes de l'industrie du vin. Je répète une fois encore que la gamme STARS® s'étend de 7,5 hl/h à 240 hl/h pour répondre aux besoins de toutes les caves, et représente moins de 0,01€ de coût de fonctionnement par bouteille. J'invite les producteurs à comparer avec les coûts en temps, main d'oeuvre, énergie et perte de vins d'autres solutions !"*





ŒNODIA L'ENTREPRISE

LES CHIFFRES

15

partenaires-distributeurs
sur tous les continents
de vignobles.

300

wineries équipées
dans **30** pays

+ de 1 milliard
de bouteilles de vin
traité chaque année
via nos procédés

4 procédés : Stabilisation éco-sélective / Filtration tangentielle
Ajustement du pH / Désalcoolisation partielle éco-sélective.

LES GRANDES ÉTAPES ET LES FAITS MARQUANTS DE L'ENTREPRISE

1992

Premières recherches sur la stabilisation tartrique
Partenariat INRA

1996

Division œnologie d'EURODIA

2001

Le parlement européen autorise l'électrodialyse pour tous les
vins AOC

2008

Lancement de la marque Oenodia

2010

Oenodia North America

2012

Oenodia 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.

2025

Oenodia intègre le Groupe Lallemand (à travers ses filiales IOC – Institut Oenologique de Champagne – et Scott Laboratories aux États-Unis)



OENODIA, DES SOLUTIONS CONCRÈTES POUR UNE VÉRITABLE CENO-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, Oenodia facilite et simplifie les opérations en chai.**

Pour une viniculture durable

De fait, Oenodia 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'Oenodia, explique :

“ Pour Oenodia, 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-sélective (STES) est remarquable. Grâce à l'usage de l'électrodialyse, ce procédé breveté par Denodia présente une faible consommation électrique, une consommation d'eau optimisée, 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 Oenodia sont simples à utiliser, et proposent des procédés de traitement en ligne qui 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 Oenodia, une technologie exclusive qui extrait les composés responsables de l'instabilité tartrique et calcique 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 CENODIA

- **STABILISATION TARTRIQUE potassique et calcique** : Gamme STARS® et SMARTbySTARS® full-automatiques (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.

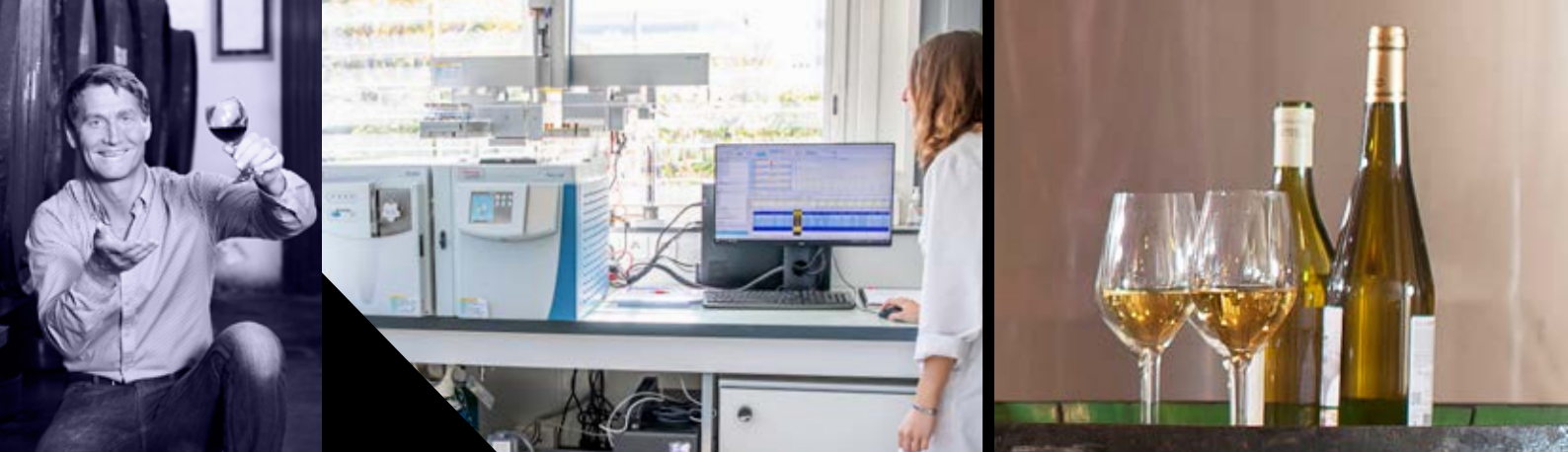
ZOOM SUR



Dernière-née de la gamme des équipements STARS® d'Oenodia, 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'Oenodia 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'Oenodia est configuré en adéquation avec les besoins du client.

Des résultats garantis

Les équipements Oenodia 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 Oenodia dans la cave.

Le réseau Gemstab distribue les solutions Oenodia en France

Gemstab commercialise la marque Oenodia auprès des domaines, coopératives et négociants dans les vignobles français. Partenaire historique d'Oenodia en France, Gemstab est devenu en 2020 l'agent exclusif des solutions Oenodia 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 Oenodia, alliant fiabilité œnologique et sobriété écologique. Oenodia assure le support technique en back-office.

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





ILS NOUS FONT CONFIANCE

Parmi les principaux clients d'Oenodia...

Mumm Champagne (France),
Australian Vintage (Australie),
De Bortoli Wines (Australie),
Korbel (États-Unis),
Sogrape (Portugal),
Les Grands Chais (France),
Castel (France),
Boisset (France),
Rathfinny (Royaume-Uni),
Askaneli (Géorgie),
Pere Ventura Family Wine Estates (Espagne)
Luis Felipe Edwards (Chili)

...



528, Chemin de Saint Martin
Zac Saint Martin - 84120 PERTUIS - FRANCE
contact@oenodia.com
www.oenodia.com