



## **GROUPE GRAP'SUD**

**F-30360 CRUVIERS-LASCOURS**

**Tel.: +33 4 66 83 21 52 / Fax: +33 4 66 83 22 70**

**[www.grapsud.com](http://www.grapsud.com) - [nurban@grapsud.com](mailto:nurban@grapsud.com)**

# Co-produits de la vinification et autres dérivés du raisin

**Nelly URBAN**

**[NUrban@grapsud.com](mailto:NUrban@grapsud.com)**



**GROUPE GRAP'SUD**

**F-30360 CRUVIERS-LASCOURS**

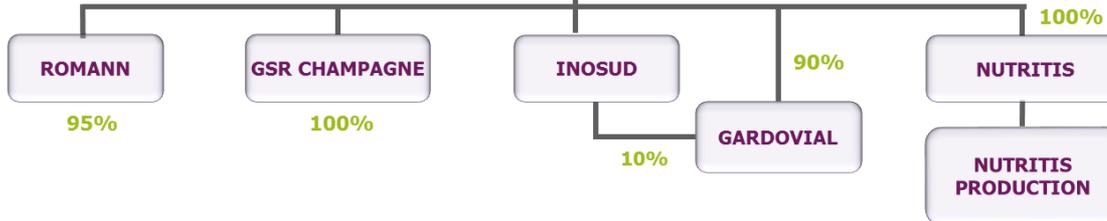
**Tel.: +33 4 66 83 21 52 / Fax: +33 4 66 83 22 70**

**Web : [www.grapsud.com](http://www.grapsud.com)**

## GRAP'SUD UNION

- La Gardonnenque
- Cap'Sud
- La Varoise
- L'Union Vignerone d'Alsace
- Narbonne
- Ouveillan
- La Grappe de Montpellier

### FINANCIERE GRAP'SUD 100%

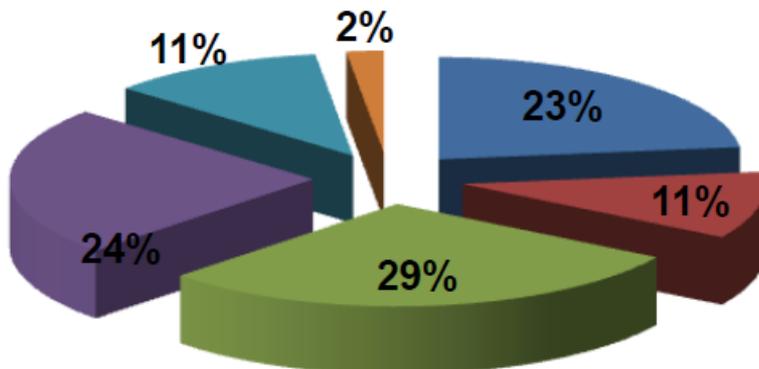


**GROUPE  
GRAP'SUD**

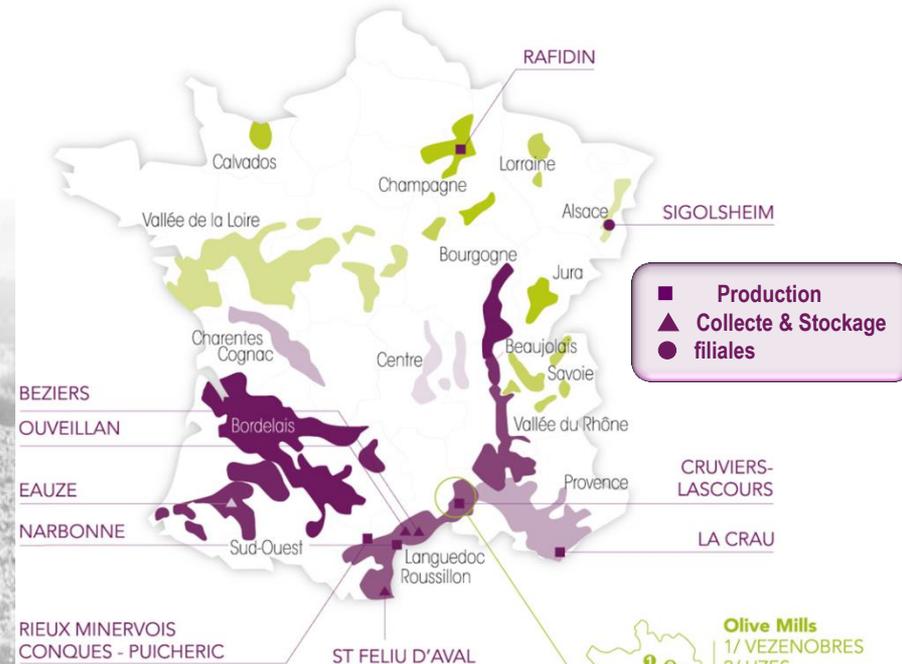
*L'autre richesse du raisin*

- France : 194 personnes
- Espagne : 17 personnes

## Chiffre d'Affaires consolidé 12/13 55,4 M€



- ALCOOLS
- CO-PRODUITS
- NOUVEAUX PRODUITS
- ACTIVITE MCR
- SUCRE DE FRUIT
- DIVERS



And also:  
⇒ GARDOVIAL (SPAIN)

**Olive Mills**  
1/ VEZENOBRES  
2/ UZES  
3/ VERS  
4/ SOMMIERES

- 125 000 T de marcs de raisin
- 270 000HL de lies de vin
- 60 à 600 000HL de vin
- Plus de 600 000 HL de moût de raisin



**ROLE ENVIRONNEMENTAL**

**ROLE ECONOMIQUE & SOCIAL**



**UN OBJECTIF:**  
**Valoriser** toujours mieux  
les sous-produits de la vigne et du vin

## INNOVATION

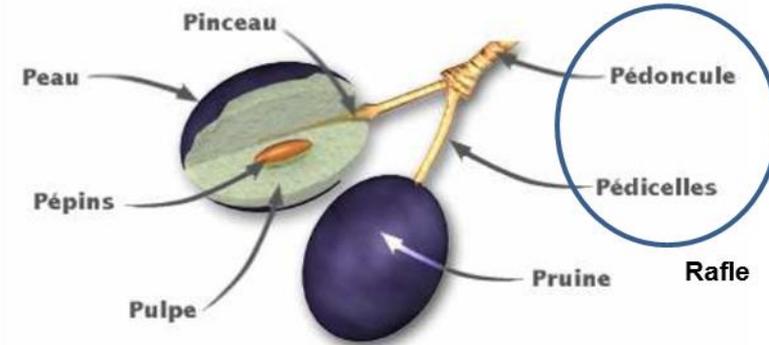
- Mettre au point de **nouveaux produits**
- Développer de **nouvelles applications / marchés**
- Elaborer des **argumentaires scientifiques**
- Introduire de **nouveaux procédés**



# Les matières premières

Moût / Jus  
de raisin

Raisins



Bourbes

Marcs

Tartre de  
cuve

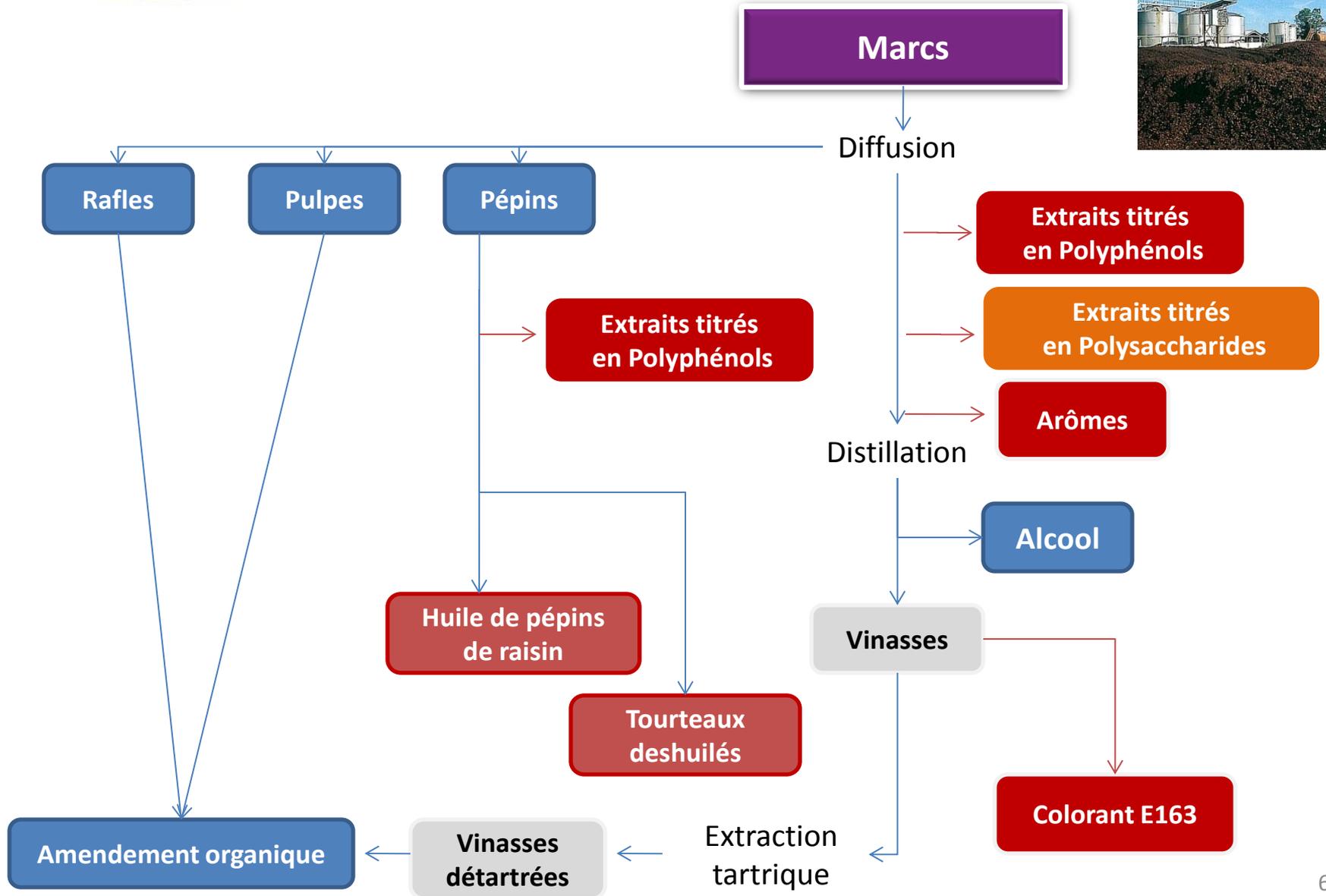
Lies

Essorés de  
Lies

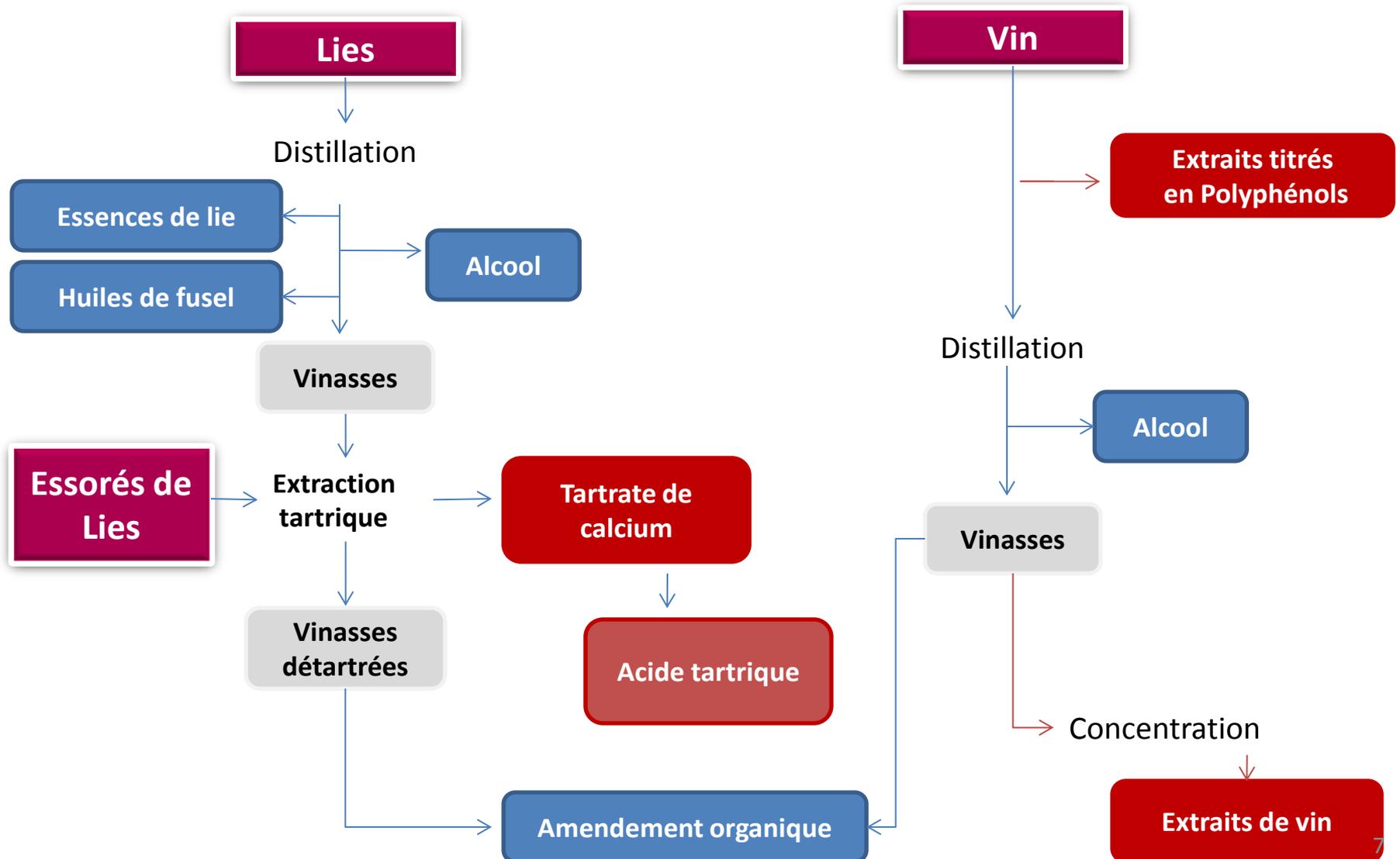


Vin

# Le traitement des co-produits de la vinification



# Le traitement des co-produits de la vinification



# Production d'ENERGIE

**Chaudière biomasse**



*Pulpes*  
*Pépins*  
*Tourteaux*  
*Etc...*

**Méthanisation**



*Vinasses*

**=> Séchage des marcs désalcoolisés**

**=> Production de vapeur**

# Gestion des sous-produits liquides

Condensats d'évaporation

*Différentes étapes  
de concentration*

Réutilisation sur les ateliers

Vinasses détartrées

Centrifugation

Concentration

Condensats

ENGRAIS  
LIQUIDE

Eaux faiblement chargées

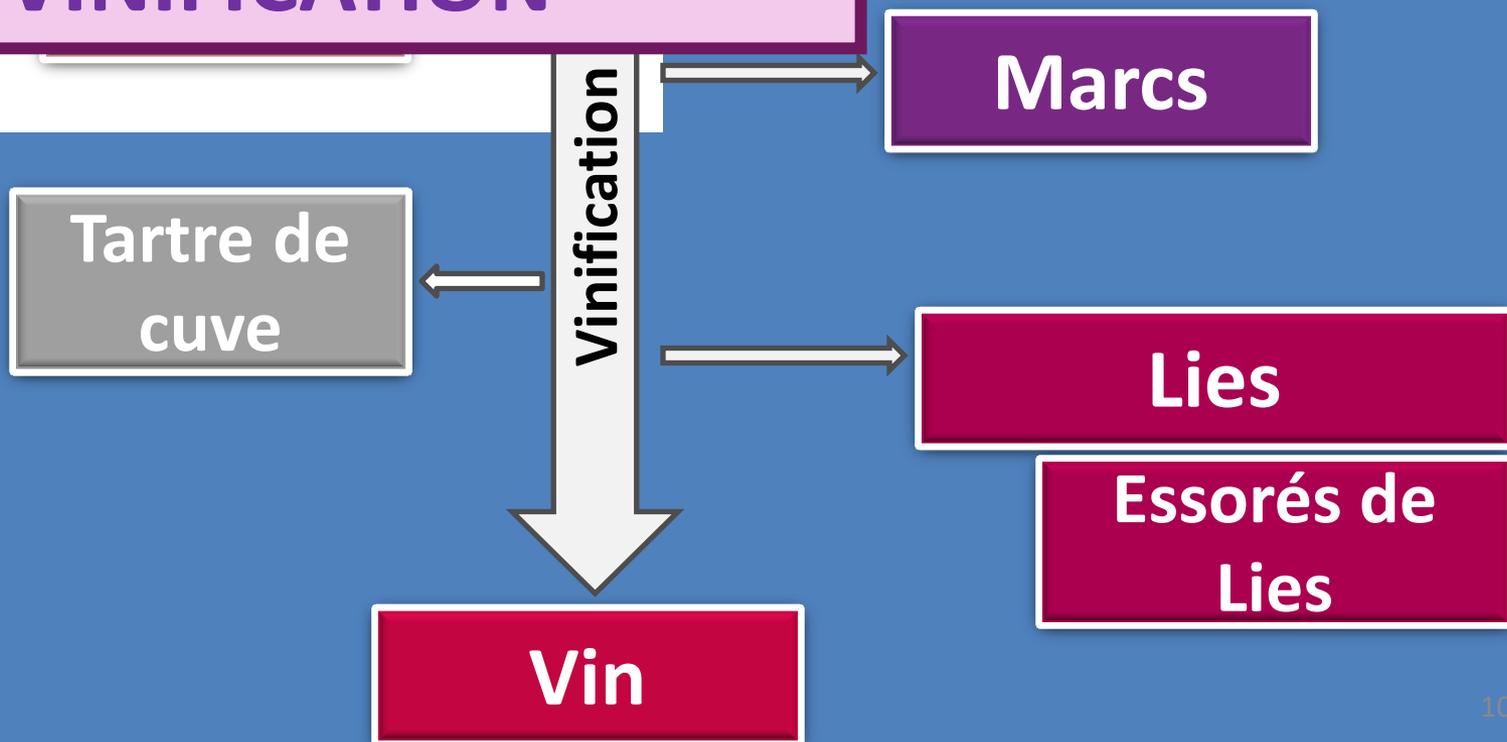
BASSINS  
D'EVAPORATION  
Et EPANDAGE

Prairies

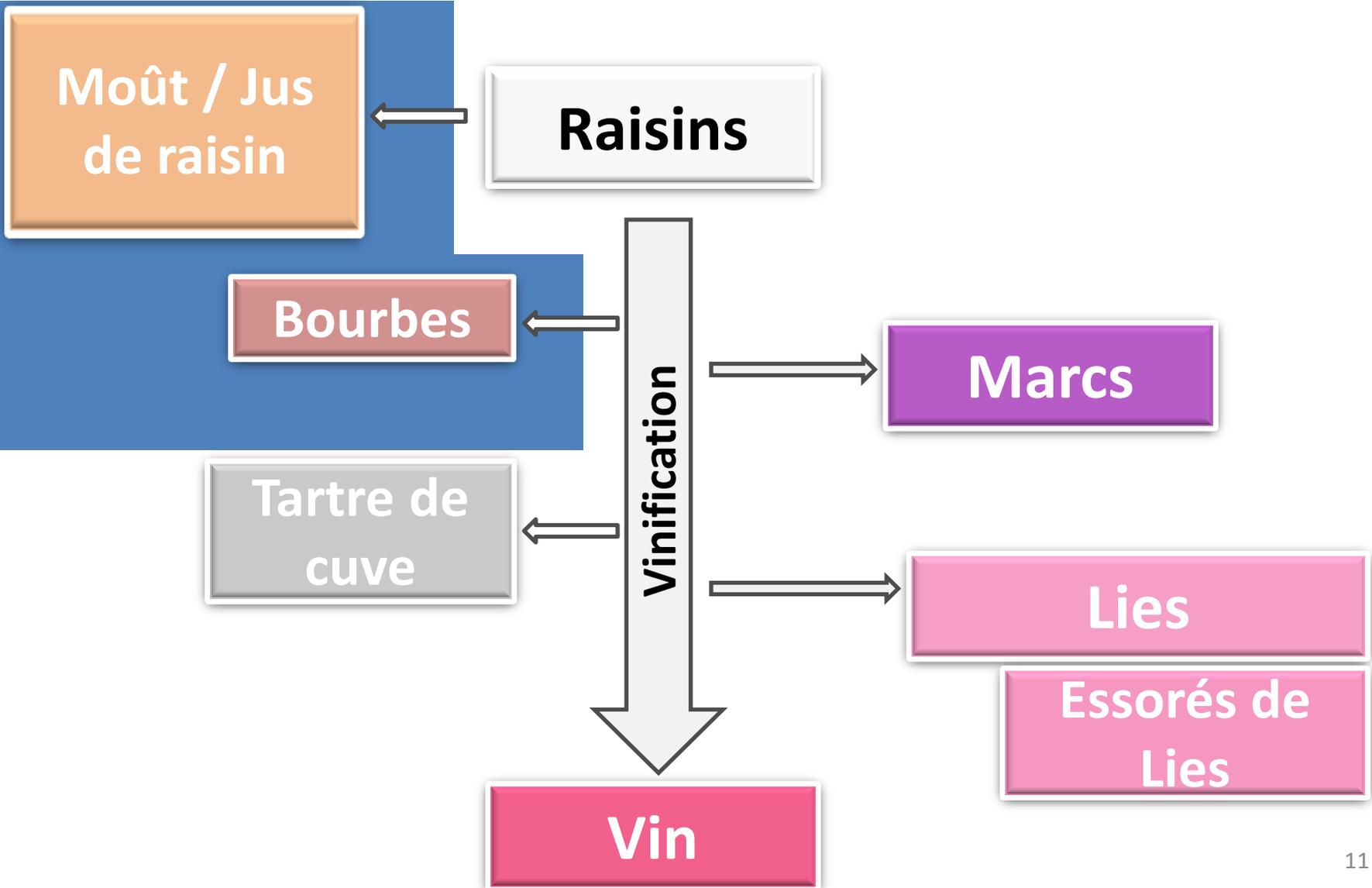
# Les matières premières

## VALORISATION TOTALE DES CO PRODUITS DE LA VINIFICATION

Les co-produits  
de la vinification



# Les matières premières



# Traitement des moûts DE RAISIN

Mouls / Jus muté



Filtration



**CONCENTRATION  
Sous vide**



Décantation



**Concentré de jus / moût** —

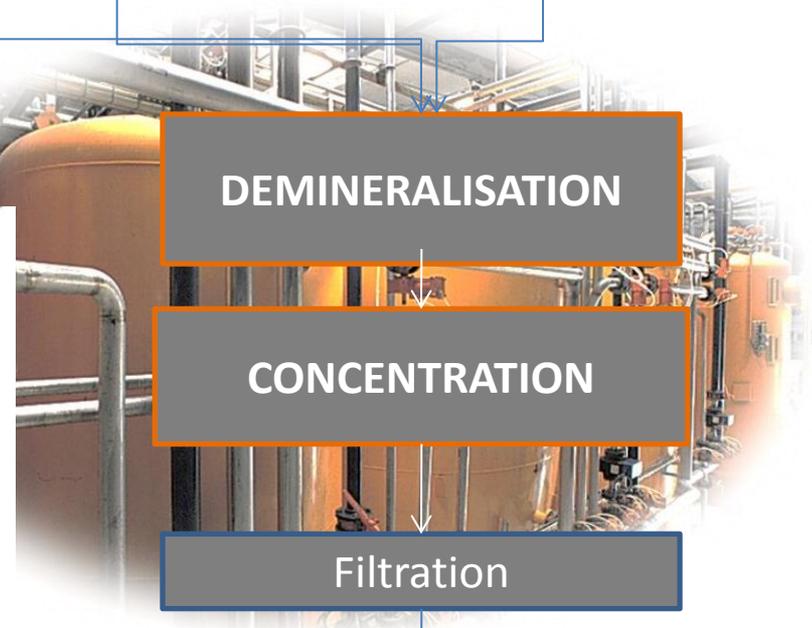
Mouls / Jus muté

Bourbes



Filtration

Dilution



**DEMINERALISATION**



**CONCENTRATION**



Filtration



**Sucre de raisin**

# Produits et Applications



## ALCOOLS

- Bio carburant
- Rectification  Industrie
- Alcools de bouche:  
eaux de vie , brandy,  
alcools de mutage...



# Les produits / Les marchés

## PULPES



- **Combustible**
- **Alimentation du bétail**
- **Amendement organique**
- **Agromatériaux**

# Les produits / Les marchés

## PEPINS

- Alimentation animale
- Combustible



## HUILE DE PEPINS



## TOURTEAUX DÉSHUILÉS

## HUILE DE PEPINS

- Alimentation humaine
- Cosmétique



### Composition de l'huile de pépins de raisin

*Acides gras* : ~ 905 g/l

---

*Acide linoléique* : 68 à 74%

---

*Acide oléique* : 15 à 17%

---

*Alpha tocophérols  
(vitamine E)* : ~ 0.12 g/l

---

**Acides gras insaturés**

Présence de **methylstérol**  
(inhibe l'oxydation des acides gras)

## **TOURTEAUX DÉSHUILÉS**

- **Combustible**
- **Alimentation animale**

## TARTRATE DE CALCIUM



## ACIDE TARTRIQUE



- Oenologie
- Industrie alimentaire
- Pharmacie
- Industrie (BTP)

## ANTHOCYANES DE RAISIN

Colorant E163

- Additif alimentaire  
(Soft drinks)

exGrape<sup>®</sup>COLOR

### Caractérisation de la couleur

Couleur (E3)

*DO  $\lambda$  max (~520 nm), 1%, pH 3.0*

Indice brun (IB)

*DO 430 nm / DO  $\lambda$  max*

Indice violet (IV)

*DO 580 nm / DO  $\lambda$  max*



# Les produits

## EXTRAITS TITRES EN POLYPHENOLS



Extraits de vin rouge

Extraits de marcs de raisin rouge

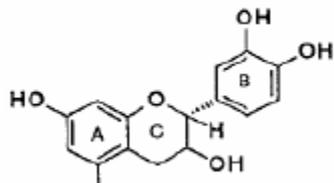
Anthocyanes  
Procyanidines  
Resvératrol



Extraits de pépins de raisin blanc

Extraits de marcs de raisin blanc

Procyanidines  
Resvératrol



## EXTRAITS TITRES EN POLYPHENOLS

- Compléments Alimentaires  
Nutraceutique  
Nutracosmétique
- Aliments fonctionnels
- Cosmétique
- Alimentation animale

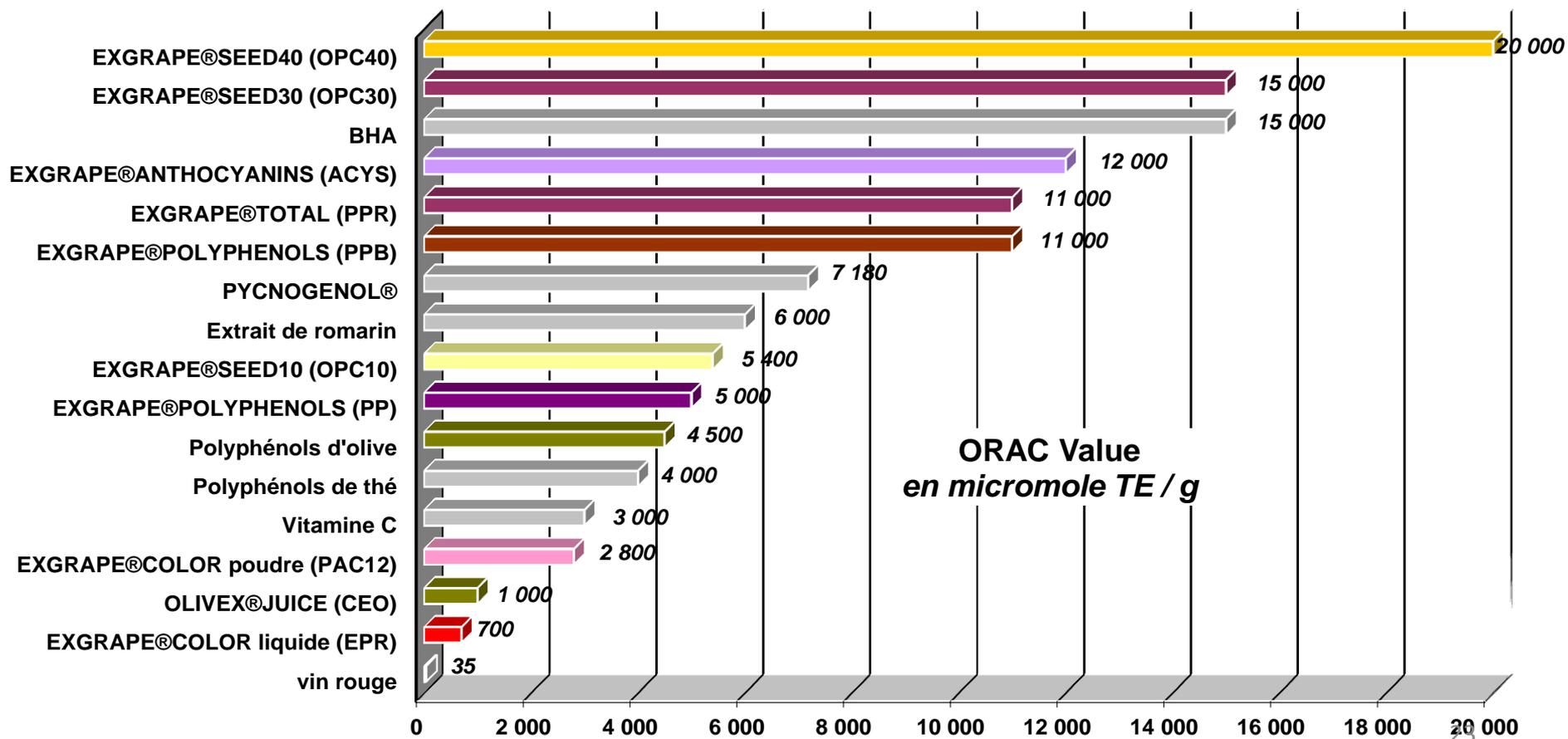
*Dossiers  
scientifiques  
indispensables*



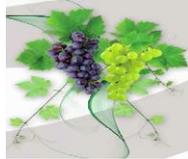
exGrape®

# EXTRAITS TITRES EN POLYPHENOLS

## Comparaison d'activités antiradicalaires in vitro (TEST ORAC)

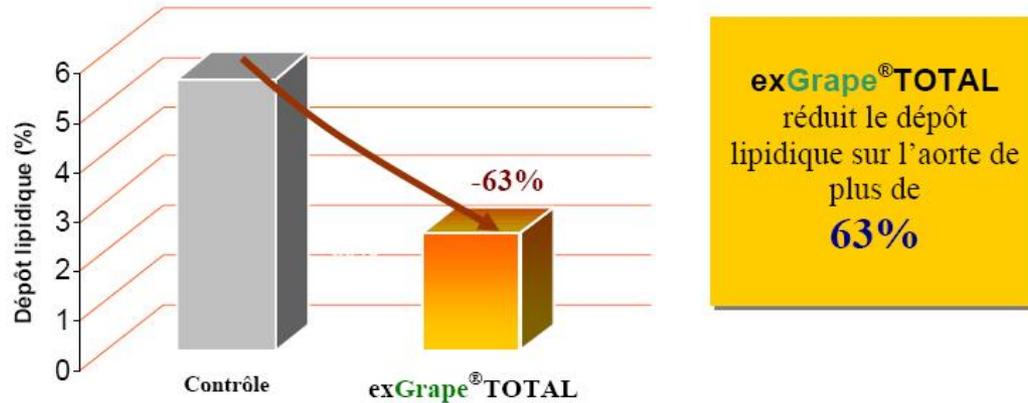


**ORAC Value**  
*en micromole TE / g*

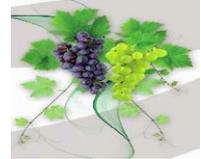


## Etude sur animaux

**exGrape®TOTAL** permet de réduire le dépôt lipidique sur l'aorte dans l'étude animale lorsqu'il est comparé à un extrait de vin rouge. Ce résultat a été présenté par le Professeur J.M. Rouanet, chargé de recherche dans cette étude lors de la 1<sup>ère</sup> Conférence Internationale de "Polyphenols and Health" [3] et [4].



- [3] **AUGER Cyril and al.** (2003) "Procyanidins and anthocyanidins rich grape extracts prevent early atherosclerosis in hypercholesterolemic hamsters" 1<sup>st</sup> International Conference of "Polyphenols and health". Vichy 17-19 Novembre 2003, France.
- [4] **AUGER and al.** (2004) "Phenolics from commercialized Grape Extracts Prevent Early Atherosclerotic Lesions in Hamsters by Mechanisms Other than Antioxydant Effect" J. Agric. Food Chem. 2004, 52, 5297-5302.



**Etude  
clinique**

Agence Nationale de la Recherche  
**ANR**



**Axe « Alimentation, aliments et santé »**

Influence des Polyphénols de raisin Sur le Stress  
Oxydant Chez l'Homme Sain à Risque Métabolique :  
Relations Avec les Mécanismes de  
l'Insulinorésistance

**PolyOxResist**

A. Avignon  
EA4202-INSERM ESPRI 25 « Muscle et Pathologies »  
Service des Maladies Métaboliques  
CHU Montpellier



Université Montpellier I

**Inserm**

Institut national  
de la santé et de la recherche médicale



Hokayem, M., et al., *Grape polyphenols prevent fructose-induced oxidative stress and insulin resistance in first-degree relatives of type 2 diabetic patients*. *Diabetes Care*, 2013. 36(6): p. 1454-61.

**Exemple: Effet des extraits de pépins de raisin  
sur le blanchiment de la peau**

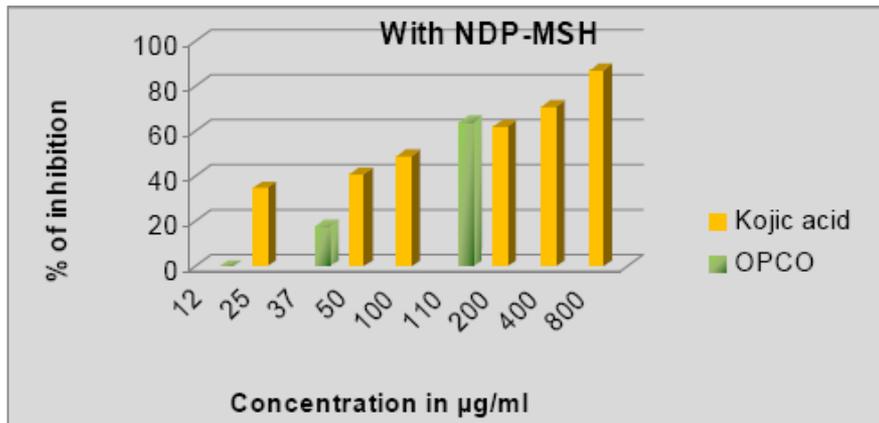
(Etude réalisée par BIOALTERNATIVES)

**Etude  
In vitro**

*OleoGrapeSEED presents a whitening effect, as dependant concentration, inhibiting the synthesis of melanin by melanocytes*

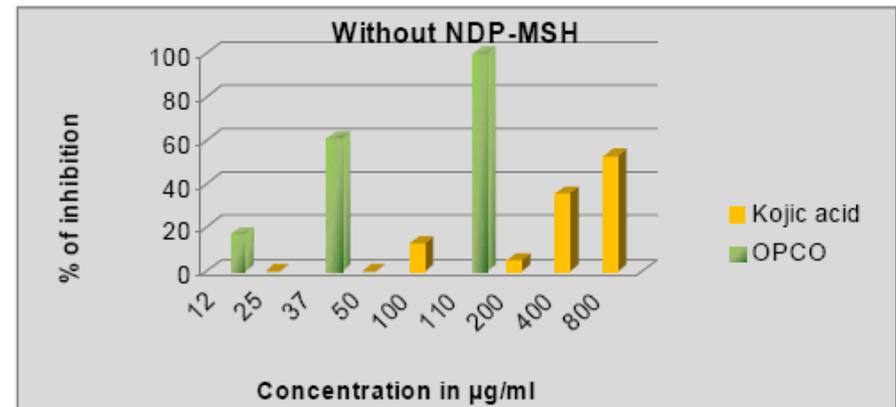
*(study carried out by BIOALTERNATIVES)*

*Cultivated with  $\alpha$ -MSH*



or

*Cultivated without  $\alpha$ -MSH*



*( $\alpha$ -MSH: hormone responsible for tan effect on man)*

# TANINS DE RAISIN

**Extraits titrés en  
Polyphénols**

Issus de marcs de  
raisins blancs

**TANINS  
OENOLOGIQUES**



- **Oenologie**

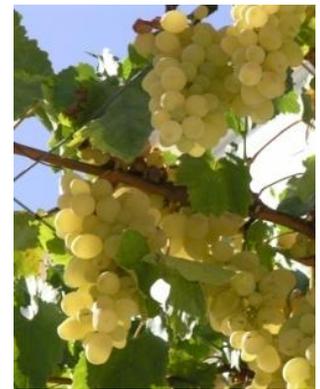
# TANINS OENOLOGIQUES



## Tanins de pépins de raisin

Type de vin	Effets recherchés	Doses	Périodes d'ajout
Rouge, Rosé & Blanc	Effet antioxydant élevé.	10 à 20 g/hl	Au début de la fermentation alcoolique, au cours d'un soutirage ou au cours de la conservation.
	Elimination des goûts de réduit.	10 à 20 g/hl	En curatif sur vin fini.
	Stabilité de la couleur.	10 à 40 g/hl	Au début de la fermentation alcoolique.
	Amélioration du potentiel phénolique.	5 à 20 g/hl	Au début de la fermentation alcoolique, au cours de l'élevage encuve ou en barrique (l'utilisation d' <b>exGrape® PEL</b> peut être complémentaire dans ce cas là).
	Stabilisation en cours d'élevage ou avant la mise en bouteille.	5 à 20 g/hl	24 heures avant collage.
	Clarification et stabilisation protéique.	10 à 20 g/hl	Au début de la fermentation alcoolique.

# TANINS OENOLOGIQUES



## Tanins de pellicules de raisin

Type de vin	Effets recherchés	Doses	Périodes d'ajout
<b>Rouge, Rosé &amp; Blanc</b>	Amélioration du potentiel phénolique. Amélioration de la tenue au vieillissement en barrique.	20 à 60 g/hl	Au début ou à la fin de la fermentation alcoolique, en début de fermentation malolactique, ou en cours de conservation.
	Stabilisation de la couleur notamment sur les vins pour lesquels l'extraction a été faible, et sur les vins peu acides.	20 à 30 g/hl	Après soutirage de fin de fermentation alcoolique.

## CONCENTRE DE VIN

- Base culinaire
- Fond de sauce
- Boissons



# Les produits / Les marchés

## AROMES

- **Boissons**



## HUILES ESSENTIELLES DE LIE

- **Parfumerie**
- **Composition d'arômes alimentaires**



## CONCENTRES DE JUS DE RAISIN

exGrape<sup>®</sup> JUICE

- **Industrie alimentaire**

**Boissons**

**Confitures**

**Préparations de fruits**

**Crèmes glacées**

**Sauces**

**Etc...**



# MOUT CONCENTRE DE RAISIN

- **OENOLOGIE**

## *Intérêts Oenologiques*

### **SUCRAISIN ROUGE :**

- Utilisation en enrichissement :  
(voir réglementation en vigueur)
- Utilisation en édulcoration :
  - arrondit les tanins et les acidités trop vives
  - a un rôle exhausteur d'arôme
  - permet d'élaborer des vins friands
  - met en évidence les qualités de vos vins



## MOUT CONCENTRE RECTIFIE

- **OENOLOGIE**

⇒ **Enrichissement**

⇒ **Edulcoration**

⇒ **Liqueur de tirage**

⇒ **Liqueur d'expédition**



## SUCRE DE RAISIN

- Industrie alimentaire

Boissons

Confitures

Préparations de fruits

Crèmes glacées

Sauces

Etc... Avantages:

- *100% fruits*
- *Exhausteur de goût*
- *Régule la cristallisation*
- *Amène onctuosité*
- *Pouvoir sucrant > à celui du saccharose*
- *IG < saccharose*



# Les produits / Agriculture

## COMPOST

Correspondant à la norme NFU44051

- ❖ Régénère l'humus et le complexe argilo humique
- ❖ Améliore la structure du sol
- ❖ Assure une meilleure rétention de l'eau
- ❖ Stimule l'activité biologique et bactérienne
- ❖ Augmente la disponibilité des éléments fertilisants
- ❖ Libère de l'azote



Utilisable en agriculture biologique

## ENGRAIS ORGANIQUE

Correspondant à la norme NFU42001

- ❖ Apporte les éléments nutritifs nécessaires au bon développement des cultures
- ❖ Entretien le taux de matière organique



Utilisable en agriculture biologique

# Industrie

# Alimentaire

# Nutraceutique

# Oenologie

# Alimentaire



**Marcs de raisin**

**Lies de vin**

**Vin**

**PULPES**



**PÉPINS**



**HUILE de pépins de raisin**



**ALCOOL Biocarburant/industriel**

**ALCOOL de BOUCHE**



**TARTRATE de calcium**

**ACIDE TARTRIQUE**



**COLORANT E163**



**Extraits titrés en POLYPHÉNOLS**



**Extraits titrés en POLYSACCHARIDES**

**ARÔMES fermentaires**

**TANINS oenologiques**



**HUILES ESSENTIELLES de lie**



**EXTRAITS DE VIN**



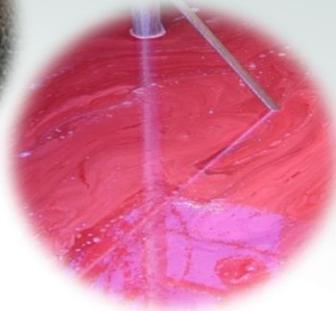
**COMPOST**



**AMENDMENT organique**

**Agriculture**

**Oenologie**



**Et demain...**

**De nouveaux produits**

**De nouvelles applications**

*Le raisin n'a pas fini de nous surprendre.*

# Mieux valoriser les co-produits de la vinification

Mettre au point de  
**NOUVEAUX PRODUITS**



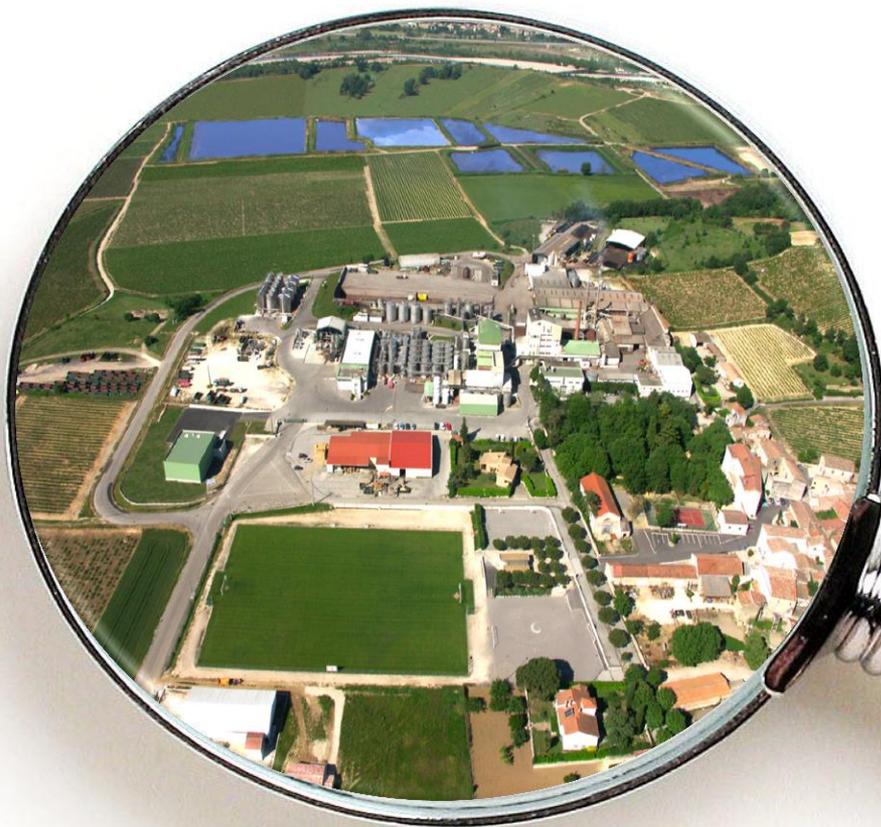
**ARGUMENTAIRES  
SCIENTIFIQUES**

Trouver de  
**NOUVELLES APPLICATIONS**



Introduire de  
**NOUVEAUX PROCÉDÉS**







# WEBSITE

## www.grapsud.com



**G GROUPE GRAPSUD**  
L'autre richesse du raisin

Accueil | Le groupe | Produits | Applications | Actualités | Contact

L'autre richesse du raisin & de l'olive

Nutraceutique | Agro-alimentaire | Agriculture et Agro-industries | Oenologie

L'Union GRAPSUD est spécialisée, depuis 1999, dans la fabrication et la commercialisation de produits dérivés du raisin pour répondre aux marchés spécifiques de la nutraceutique, l'agro-alimentaire, l'agriculture et agro-industries, l'oenologie.

**Actualités**  
**Le Lorem Ipsum**  
Le Lorem Ipsum est simplement du faux texte employé dans la composition et la mise en page avant impression. Le Lorem Ipsum est le faux texte standard de l'imprimerie depuis les années 1500, quand un printer...

**7 sites de production**  
Dans l'Aude, à Rioux-Minervois, Conques sur Orbital, Puichéric et Narbonne, en Champagne, dans la Marne, à Poirancy, dans le Gard, à Cruviers-Lascours et dans le Var, à La Crau.

**Antioxydant**  
oléoGrape SEED | exGrape SEED | oléoGrape TOTAL | exGrape TOTAL

**A PROPOS DE NOUS**  
• Dates et raisins  
• Prun adipsic  
• Elus eget sollicitudin  
• Scelerisque ligula lacus  
• Ante eu sodales purus  
• Ante eu sodales purus

**NOS PRODUITS**  
• Dates et raisins  
• Prun adipsic  
• Elus eget sollicitudin  
• Scelerisque ligula lacus  
• Ante eu sodales purus  
• Ante eu sodales purus

**RECHERCHE**  
• Dates et raisins  
• Prun adipsic  
• Elus eget sollicitudin  
• Scelerisque ligula lacus  
• Ante eu sodales purus  
• Ante eu sodales purus

**CONTACTEZ-NOUS**  
GROUPE GRAPSUD  
30300 CRUVIERS-LASCOURS  
FRANCE  
Tel : +33 (0)4 66 83 21 62  
Fax : +33 (0)4 66 83 22 70  
Email : info@grapsud.com

©2013 GRAPSUD - Plan de site | Mentions légales | Agence de communication Publicis.fr

# Merci pour votre attention

