

Un jus de raisin pas comme les autres :

PLUS RICHE EN COMPOSES POLYPHENOLIQUES, élaboré par l'INRA Pech Rouge à partir de cépages spécifiques pour l'élaboration de jus de raisin.

Comme lors de l'élaboration du vin, la qualité du jus de raisin est très liée à la matière première, le raisin, et aux procédés de transformation utilisés. Dans le cadre de ses programmes expérimentaux, l'INRA, en particulier l'Unité Expérimentale de Pech-Rouge, prend en compte la diversification des produits issus de la vigne. Le jus de raisin par les volumes produits en France (près d'un million d'hectolitres) présente une potentialité économique à mieux prendre en compte.

Depuis 2009, l'Inra est partenaire d'un programme de recherche piloté par la société Française Foulon-Sopagly, leader européen des jus de raisin.

Ce programme « Fijus-R@isol », a été lauréat du 6ème appel à projet du Fonds Unique Interministériel (FUI). Il associe autour de la société Foulon-Sopagly, la S.A.S Roquecourbe, la S.C.A Vignobles de la voie d'Héraclès, l'Institut coopératif du vin (ICV), trois unités INRA (UE Pech-Rouge, UMR SPO, UMR Diversité des plantes cultivées avec UE Vassal et l'IFV). Le volet santé est étudié par l'Institut Fédératif de recherche de Dijon (Santé-STIC). Ce programme est en cours jusqu'en 2016, avec l'appui de la Région Languedoc Roussillon et de France Agrimer, jusqu'à l'inscription des nouvelles variétés au catalogue viticole, afin d'assurer le transfert aux viticulteurs.

A l'issu de ce programme, 14 cépages spécifiques pour créer une filière jus de raisin ont été retenus. Ces cépages sont en procédure de Validation Agronomique, Technologique et Environnementale (VATE) avant leur

demande d'inscription au catalogue viticole en 2017 pour une utilisation exclusive pour la production de jus de raisin.

A partir du vignoble de Pech Rouge ces 14 jus sont élaborés à une échelle pilote de 100 kg depuis 4 ans, et lors des vendanges 2015 une première production semi industrielle vient d'être réalisée.

Ce jus de raisin millésime 2015 est élaboré à partir de :

- 50% de Flot Rouge (cépage Seibel 1020 ou roi des hybrides).
- 20% d'un mélange de cépages blancs et rouges : Seyve Villard, Galibert, Seibel et 3 créations variétales INRA, retenus dans le programme Fijus-R@isol. La plupart de ces variétés sont d'anciens hybrides, tolérants aux maladies fongiques, issus des collections de l'INRA Vassal.
- 30 % de Muscat Alexandrie

Pour extraire au mieux le potentiel polyphénolique de ces baies de raisin en l'absence de vinification, la vendange est éraflée, triée, puis traitée par voie thermique par flash détente sous vide suivie d'une macération enzymatique avant le pressurage. Le jus obtenu est ensuite filtré et stabilisé au niveau tartrique.

Ceci conduit à la production d'un jus particulièrement riche en polyphénols et anthocyanes.

Composition analytique :

- Indice des Polyphénols Totaux (IPT) supérieur à 50 mesuré par l'absorbance à 280 nm
- Anthocyanes : supérieur à 900 mg/l.
- Teneur en sucre : 147 g/l (glucose et fructose)
- Acidité totale : 4,80 gH₂SO₄/l (acide tartrique et malique)
- pH : 3,30
- Rapport sucre / acide (compté en acide tartrique) : 20,5
- Calories: 89 Kcal par verre de 15cl

Le jus est pasteurisé en bouteille et sa durée de conservation est fixée à 3 années après sa date de conditionnement (DLUO).

Après ouverture, il doit être consommé assez rapidement ou conservé au réfrigérateur pour une durée d'une semaine.

Pour en savoir plus : les liens des sites WEB Inra Pech-Rouge (rubrique projets) et Inra Vassal.

www.montpellier.inra.fr/pechrouge
www.montpellier.inra.fr/vassal

Jus de Raisin

100 % Pur jus de raisin
Produit de France



Sud de France

Élaboré par l'Inra
à l'Unité Expérimentale de Pech Rouge
France - 11430 Gruissan
www.montpellier.inra.fr/pechrouge



75 cl