

Workshop Les Procédés applicables à l'œnologie

10 et 11 mars 2022, Amphi 208, l'Institut Agro Montpellier

Programme

crédit photo : Creative Commons

Jeudi 10 mars 9H15 – 17H30

**Procédés et opérations unitaires :
Modélisation et optimisation**

Accueil des participants : 8H45-9H15

Introduction 9H15 - 9H45

- ✓ Etat de l'art : La vinification : une suite de procédés unitaires
Aude VERNHET (SPO)

Gestion des gaz dissous 9H45 - 10H45

- ✓ Gestion de l'oxygène de la grappe au verre : état de l'art et focus sur la gestion des gaz dissous par contacteur membranaire au conditionnement
Jean-Claude VIDAL (Pech Rouge)
- ✓ La stabilité oxydative des vins blancs : définition d'indices et identification de marqueurs moléculaires associés
Régis GOUGEON (PAM)

Pause café 10H45 - 11H15

Innovation en procédés 11H15 - 12H15

- ✓ Apports des technologies de traitement par énergies pulsées dans le domaine de la vinification
Nabil GRIMI (UTC Compiègne)
- ✓ La fermentation alcoolique : du suivi en ligne au pilotage de procédés
Jean-Roch MOURET (SPO) & Céline CASENAVE (MISTEA)

Table ronde : 12H15 - 13H

REPAS 13H - 14H30

Conduite d'un procédé 14H30 – 17H00

- ✓ Piloter l'hétérogénéité des transferts de chaleur pour fonctionnaliser des opérations unitaires : quelques exemples
Philippe BOHUON (Qualisud)

- ✓ Exemples de travaux sur la chaîne du froid des aliments mettant en œuvre des approches pouvant intéresser l'œnologie
Steven DURET (FRISE)
- ✓ Etude de l'encrassement des membranes par les dépôts produits lors de l'ultrafiltration à flux croisé de suspensions de micelles de caséine
Maksym LOGINOV (STLO)

Pause café 16H - 16H30

- ✓ Optimisation multi-objectif de la microfiltration de lait : intégration de connaissances expertes
Geneviève GESAN-GUIZIOU (STLO)

Table ronde : 17H - 17H45

Vendredi 11 mars 9H – 12H30

Valorisation des co-produits

- ✓ La distillerie viticole Française, un exemple de bioraffinerie
Diana GARCIA-BERNET (LBE)
- ✓ Intérêt des phénols en tant que colorants et antioxydants naturels
Olivier DANGLES (SQPOV)
- ✓ Assises cuticulaires (pellicule) & stratégies de valorisations de co-produits industriels de conserverie
Bénédicte BAKAN (BIA)

Pause café 10H30 - 11H

- ✓ Valorisation des constituants de la biomasse lignocellulosique
Stéphanie BAUMBERGER (IJPB)

Table ronde : 11H30 - 12H15

Conclusion : 12H15 - 12H30