



Procédé Redux

Réduction de la teneur en sucre du moût de raisins

Le procédé Redux permet de réduire le taux d'alcool d'un vin de 1 à 2 degrés, en traitant le moût avant fermentation. Redux est une technique soustractive brevetée permettant de réduire la teneur en sucre d'un moût de raisin grâce à un traitement membranaire en deux étapes : filtration et osmose inverse. Il s'agit d'extraire du moût à basse température, un sirop de sucre concentré. Alternative aux techniques de désalcoolisation du vin, Redux valorise et préserve le potentiel qualitatif du moût grâce à la maîtrise du procédé et aux membranes utilisées. La demande mondiale de vin à taux d'alcool réduit trouve avec Redux une solution qualitative.