



## THIOTROPIC

*Développement d'une gamme d'extraits végétaux à partir de coproduits pour agir sur la stabilité et la qualité aromatique des vins et des bières*



■ L'arôme est un critère fondamental de la typicité des produits alimentaires et notamment des boissons. Parmi tous les composés d'arômes connus, les thiols variétaux contribuent significativement à la qualité aromatique des vins, des bières et des houblons. La maîtrise de leur révélation à partir de leurs précurseurs inodores présents dans les raisins, le houblon et les malts, reste complexe et encore aléatoire, alors que les industriels de ces filières ont un intérêt croissant pour ces molécules à fort potentiel olfactif.



■ La phase de R&D durera 18 mois et débutera en septembre 2017 et se terminera par des tests en conditions réelles de micro-vinification et micro-brasserie de la préparation enzymatique définie dans le cadre du projet.

■ **Projet porté par OENOTROPIC INNOVATION**

■ Financé par le Programme d'Investissements d'Avenir à hauteur de 107K € (pour un montant du projet de 214K €)

Le projet THIOTROPIC, porté par la société OENOTROPIC, vise à développer une gamme de produits œnologiques à partir des coproduits issus des activités de transformation des fruits tropicaux à l'île de la Réunion. Ces produits devront permettre de faciliter l'exploitation de ce potentiel aromatique pour permettre aux industriels d'obtenir des produits alimentaires aux qualités aromatiques maîtrisées.

