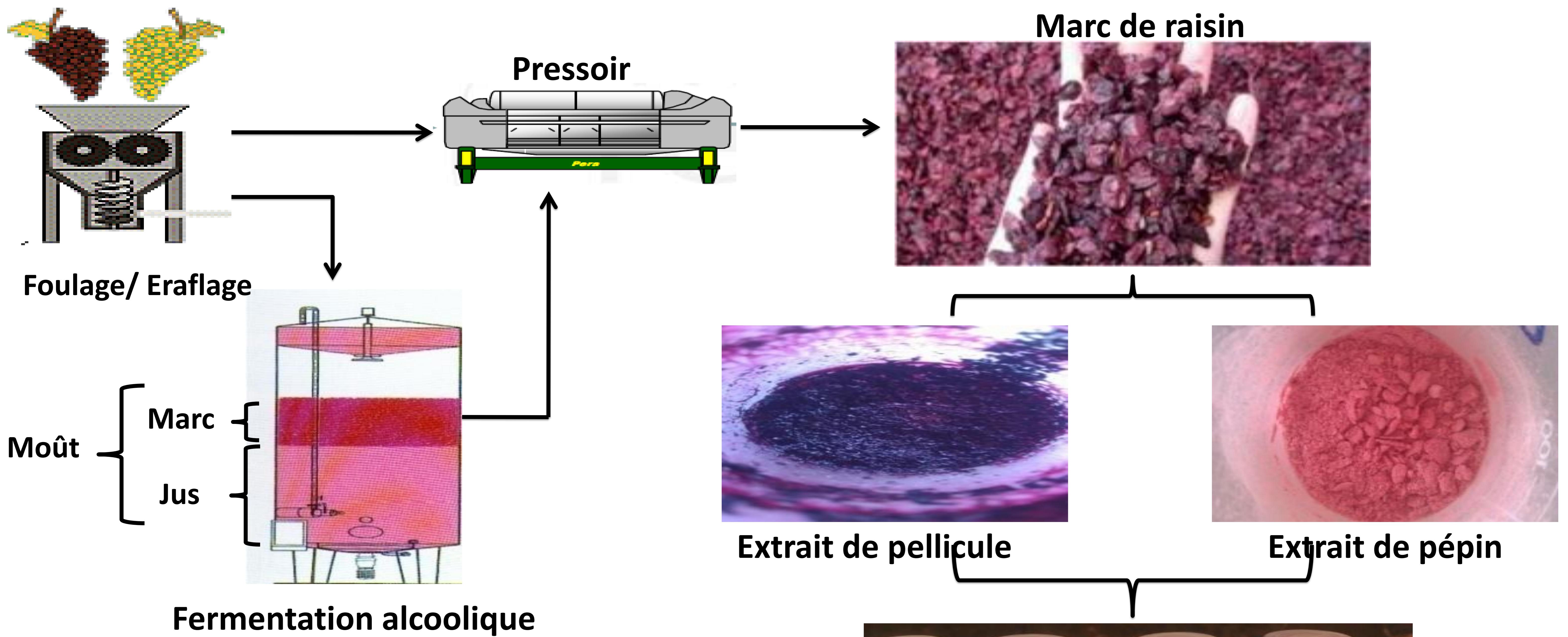
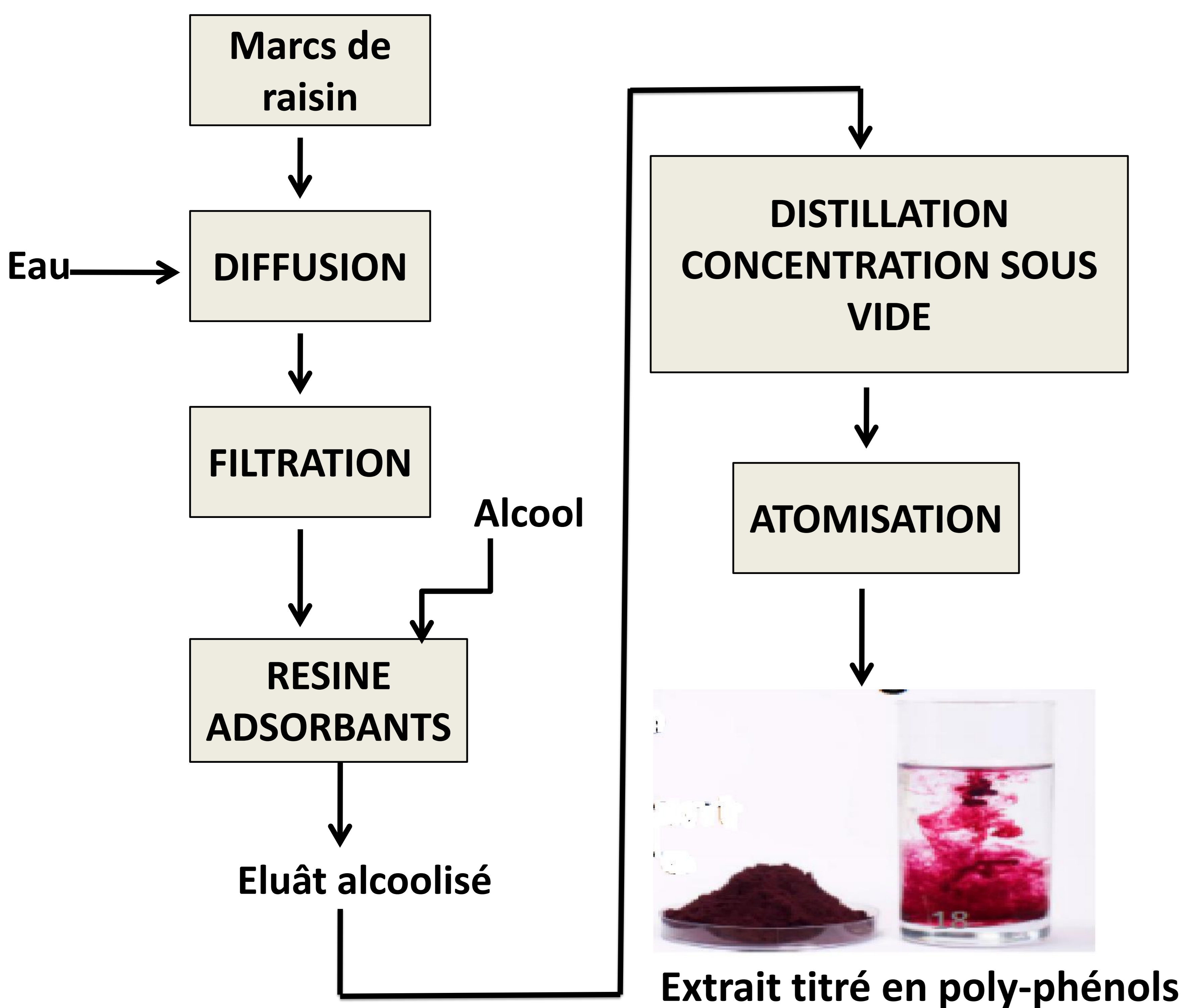




Chaque année, Les sociétés vitivinicoles génèrent plus de 6000 tonnes de marcs répartis sur différents sites de vinification. Le marc de raisin est le principal coproduit de la vigne résultant de la vinification. Il est constitué de résidu solide (pépins, pellicules, rafles) restant après l'étape de pressurage du vin blanc ou du vin rouge, ainsi représente environ 20 % du poids des raisins utilisés pour la vinification. Le marc de raisin renferme de nombreux composés poly-phénoliques (anthocyanes, proanthocyanidines,..). Ces composés 100 % naturels peuvent être récupérés dans les marcs. Ce projet de recherche et développement consiste à extraire ces composés poly-phénoliques et les formuler. Ce projet permettra d'accéder à une nouvelle technologie polyvalente et évolutive pour la production de nouveaux composés reconnus dans des segments de marchés porteurs (nutraceutique, cosmétique et alimentaire).



## Extraction industrielle



## Analyses chromatographiques

