

Poudre de pellicules de raisins rouges biologiques, riche en antioxydants – une première au Canada pour l'industrie vinicole et le marché des produits de santé naturels

Niagara-on-the-Lake, Ontario (le 13 avril 2011) — Southbrook Vineyards, l'un des établissements vinicoles parmi les plus connus au Canada, qui produit des vins biologiques et biodynamiques, a le très grand plaisir de présenter Bioflavia^{MC}, un produit de santé naturel unique fait à partir de poudre de pellicules de raisins rouges biologiques, à l'occasion d'Expo West de l'ACAS (Association canadienne des aliments de santé). Cette conférence et exposition commerciale se déroule du 14 au 17 avril, à Vancouver, et elle est considérée comme l'un des événements commerciaux parmi les plus réputés au Canada pour le marché des produits de santé naturels. De plus, Southbrook lancera également Bioflavia^{MC} à l'occasion de l'exposition Green Living Show de Toronto, le plus important salon à l'intention des consommateurs verts, qui se déroulera à l'Exhibition Place, du 15 au 17 avril.

Bioflavia^{MC} contient des niveaux très élevés d'antioxydants puissants, et son arrivée sur le marché constitue une première au Canada pour l'industrie vinicole et pour celle des produits de santé naturels.

Pour les propriétaires de Southbrook, Bill et Marilyn Redelmeier, leur engagement envers la terre et les pratiques commerciales durables demeure toujours prioritaire dans la gestion de leur établissement vinicole – qu'il s'agisse de leur souci pour la culture de raisins biodynamiques et biologiques, de leur philosophie de vinification, de leur pavillon d'accueil ayant reçu la certification LEED^{MD} Or (Leadership in Energy and Environmental Design) et, aujourd'hui, de Bioflavia^{MC}.

La conception de Bioflavia^{MC} commence avec du marc de raisins biologiques, ou ce que l'on appelle communément « résidus du vin ». Après le pressurage des raisins pour l'obtention du vin, les pellicules et les pépins du fruit, ou le marc, sont séparés et généralement éliminés.

« L'idée de prendre le marc qui était perdu, et de trouver une façon de le transformer en un produit de santé utile représentait un défi qui m'intéressait beaucoup », explique Bill Redelmeier, copropriétaire de Southbrook Vineyards. « Initialement, nous avons fabriqué une poudre semblable de pellicule de raisins rouges pour enrichir la pâte des pizzas que nous servons à notre établissement tous les étés. Mais quand nous avons analysé les niveaux d'antioxydants de cette poudre, nous avons été surpris de constater à quel point ils étaient élevés. Nous avons alors commencé à évaluer plus sérieusement comment la poudre de pellicules de raisins pourrait être offerte aux consommateurs, et c'est ainsi que Bioflavia^{MC} a été mise au point. »

En plus de son propre marc, Southbrook achète également le marc d'autres vignobles biologiques à Niagara pour produire la poudre Bioflavia^{MC} destinée au marché canadien. Le marc est d'abord soumis à un processus complet de séchage, avant séparation des pellicules et les pépins. Les pellicules de raisins sont ensuite séchées davantage pour atteindre un niveau d'humidité précis, puis elles sont moulues en une fine poudre. On ajoute ensuite de la poudre de raisins biologiques et de la vitamine C avant de procéder au conditionnement du produit Bioflavia^{MC} dans des boîtes de plastique inviolables de 300 g, opération qui s'effectue dans une installation de production homologuée par Santé Canada

Southbrook Vineyards lance Bioflavia^{MC} (suite)

« Bioflavia^{MC} est la seule poudre de pellicules de raisins rouges biologiques actuellement vendue dans le marché canadien », signale Robert Egli, directeur des ventes et du marketing pour Bioflavia^{MC}. « Les détaillants et les gens du milieu ont réservé un accueil très positif à Bioflavia^{MC}. Le fait que Bioflavia^{MC} obtiendra la désignation de produit de santé naturel, décernée par Santé Canada, et les analyses scientifiques approfondies que nous avons réalisées sur le produit confirment tout à fait les avantages antioxydants très salutaires que procure Bioflavia^{MC}. »

Selon des analyses du produit effectuées par Nutrasource Diagnostics Inc. de Guelph, en Ontario, chef de file mondial en recherche scientifique factuelle pour l'industrie des produits de santé naturels, une portion de 10 g de Bioflavia^{MC} contient 11 000 unités ORAC (capacité d'absorption des radicaux oxygénés) par rapport aux radicaux libres de pyroxyle et d'hydroxyle que l'on retrouve dans l'organisme. Le niveau d'antioxydants dans les aliments est mesuré en termes de capacité d'absorption des radicaux oxygénés (ORAC). La capacité ORAC est une mesure de la capacité des aliments de neutraliser le processus d'oxydation et les dommages causés aux cellules par les radicaux libres dans notre organisme.

Un apport quotidien d'antioxydants est recommandé pour nous aider à nous protéger contre certaines maladies, comme les cardiopathies, l'artériosclérose, certains cancers, les maladies auto-immunes et le vieillissement précoce. Pour que nos régimes alimentaires comprennent un apport riche et diversifié d'antioxydants, Santé Canada recommande de consommer de 7 à 10 portions de fruits et de légumes chaque jour. Avec les modes de vie que nous menons aujourd'hui, il n'est pas toujours possible de consommer les quantités quotidiennes recommandées. Une portion conseillée de 10 g de Bioflavia^{MC} constitue une façon pratique et délicieuse d'obtenir une protection supplémentaire qui nous permet de consommer l'apport quotidien recommandé d'antioxydants. Ajoutez une cuillerée (10 g) de Bioflavia^{MC} à votre boisson fouettée ou à votre jus du matin, ou mélangez-la à un yogourt ou à des céréales. Bioflavia^{MC} est également idéale pour cuisiner, par exemple pour faire des muffins, des barres de céréales et des pains, ou elle peut se mélanger à des trempettes, des sauces, des boulettes et des ragoûts.

BioflaviaTM est distribuée partout au pays par Purity Life Health Products, le plus grand distributeur de produits de santé naturels au Canada. Le prix de vente au détail conseillé pour une boîte de 300 g de Bioflavia^{MC} est de 29,95 \$, et ce produit sera en vente dans les boutiques d'aliments spécialisés et d'aliments naturels au cours des prochaines semaines. Bioflavia^{MC} est également vendue chez Southbrook Vineyards, au 581 Niagara Stone Road, Niagara-on-the-Lake. Tél. : 905.641.2548. <http://www.southbrook.com>.

Pour obtenir plus d'information ainsi qu'une liste des établissements où l'on vend Bioflavia^{MC} et des idées de recettes, visitez le site <http://www.bioflavia.ca>.

À propos de Southbrook Vineyards :

L'établissement vinicole Southbrook Vineyards est situé au cœur de la région des vins de Niagara, en Ontario. L'objectif est d'en faire un modèle pour l'industrie afin de démontrer ce qu'il est possible de réaliser en Ontario, et partout dans le monde, en produisant des vins exceptionnels tout en réduisant l'empreinte écologique.

Southbrook a obtenu de Pro-Cert, en 2008, la certification biologique de son vignoble et de son établissement vinicole. Cette même année, Demeter Canada accordait la certification biodynamique à l'établissement vinicole et au vignoble, faisant ainsi de Southbrook le premier établissement vinicole biodynamique au Canada. Parmi les autres certifications obtenues, mentionnons notamment : LEED® Or, Sustainable Winemaking Ontario, LFP (Local Food Plus), VQA (Vintners Quality Alliance) pour les vins de raisins et QC (Quality Certified) pour les vins de fruits.

-30-

Pour obtenir plus d'information, pour faire la demande d'un échantillon de Bioflavia^{MC} ou des photos en format jpeg, communiquez avec :

Johanna Burkhard, Burkhard Communications
(905) 642-2029; cell. : (647) 283-4151; jburkhard@sympatico.ca

Robert Egli, Bioflavia^{MC} Directeur des ventes et du marketing
(416) 402-1136; robert@southbrook.com