

SCALYA® Up

SCALYA®
Up

CAPTUREZ LE CO2 DE VOS FERMENTATIONS

DESIGN YOUR WINE



vivelys

WINE BY DESIGN

Capturez le CO2 de vos fermentations et réutilisez-le.

Maîtrisez l'extraction des vins rouges et facilitez le décuvage

Procédez à la macération pelliculaire et au pressurage des blancs et rosés

Inertez les cuves avant le remplissage

Réalisez un bâtonnage doux des lies

Ajustez la dose de CO2 avant la mise en bouteille pour les vins blancs et rosés

Scalya Up est une solution brevetée innovante de récupération du CO2 issu des fermentations alcooliques, simple à utiliser, flexible et entièrement automatisée.

Les diverses opérations peuvent être surveillées et contrôlées à partir de n'importe quel appareil connecté.



Les bénéfices sont nombreux :

Améliorez la qualité de votre vin

Le travail d'extraction devient précis et donne des vins plus aromatiques, équilibrés et soyeux.

Gagnez du temps et réduisez la main d'œuvre saisonnière

Les remontages sont automatisés avec des programmes personnalisables.

Faites des économies d'eau et d'énergie

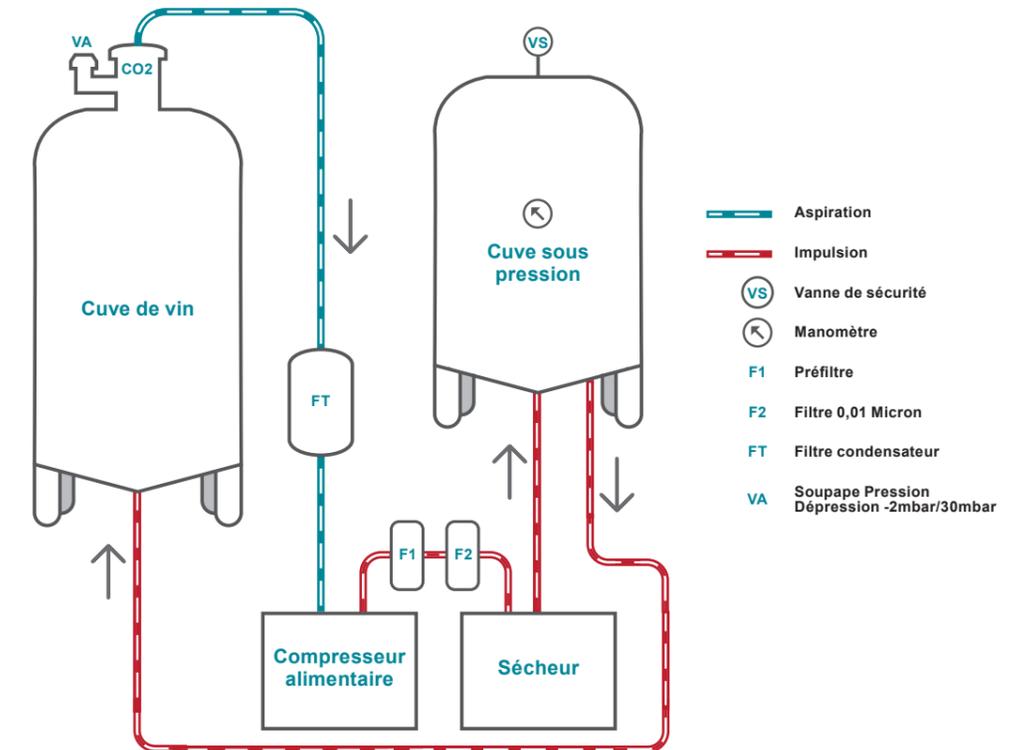
Les remontages n'impliquent ni pompes ni nettoyage en vinification.

Profitez d'un meilleur contrôle de température

L'homogénéisation par le CO2 permet d'éviter les pics de température en fermentation.

Réduisez de la dose de SO2 dans le vin

Le CO2 capturé peut être utilisé pour inertez et permet de diminuer le SO2 total dans les vins.



EN SAVOIR PLUS

FONCTIONNEMENT DE SCALYA UP

Le CO2 est récupéré, filtré et comprimé, puis dirigé vers une cuve tampon. Ce CO2 est renvoyé dans la cuve de vinification de bas en haut vers le chapeau de marc, pour réaliser les actions de macération, d'extraction, de bâtonnage etc.



Grâce au processus de capture et de recyclage du CO2 produit pendant la fermentation, Scalya® Up crée un écosystème parfait pour protéger la fraîcheur aromatique, préserver la couleur et conserver la complexité des polyphénols et réduire le SO2 dans le vin. **De plus, cette solution s'adapte à tous types de cuveries préexistantes.**



Domaine du Chapitre • 170, boulevard du Chapitre • 34750 Villeneuve-lès-Maguelone • France
Tél. : +33 (0)4 67 85 68 40 • Fax : +33 (0)4 67 85 68 41 • contact@vivelys.com
www.vivelys.com