

SCALYA® Drive

SCALYA®
Drive

MONITORICE LOS PERFILES DE SUS VINOS

DESIGN YOUR WINE



Monitorece los procedimientos en bodega y cuide los perfiles de sus vinos

Asegure los procedimientos en bodega

Mejore la productividad

Pilote los perfiles de sus vinos con total tranquilidad

La gestión y la coordinación de variables clave como la temperatura, el remontado y el oxígeno son esenciales para asegurar una buena vinificación y para asegurar la calidad de los vinos.

La solución **Scalya® Drive** permite coordinar las acciones que son importantes en bodega, a partir de indicadores de proceso que se miden en línea.

Elaboración segura y coherente a cada etapa

Scalya® Drive envía consignas de funcionamiento a los equipos de cada depósito (regulación de la temperatura, bombas de remontado, equipos de micro-oxigenación), siguiendo la formulación que usted ha elegido o siguiendo los programas que Vivelys propone predeterminadamente en el software.

Controlando variables simples, usted puede monitorear las etapas de elaboración para que estas respondan a sus expectativas sobre los perfiles de vino esperados, sin importar las características de la añada.

Una supervisión y un control simplificado

La interfaz de **Scalya® Drive** permite visualizar el desarrollo de los procesos, el estado de las variables, el funcionamiento o suspensión de los equipos. Además, tiene alertas que aparecen en caso de defectos o mal funcionamiento.

Usted puede controlar el buen desarrollo de cada operación con facilidad y en todo momento.

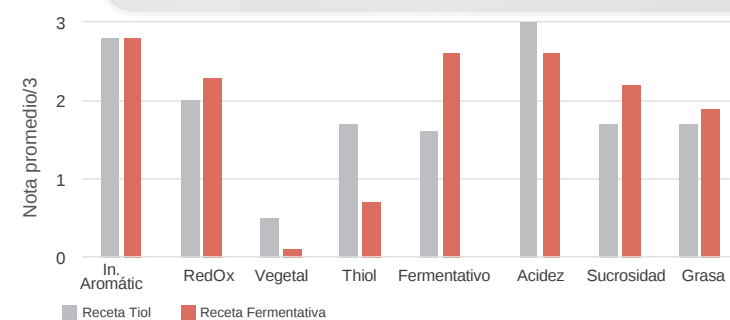
El sistema **Scalya® Drive** es modular y se adapta a cada bodega según sus propios objetivos. Es evolutivo y está diseñado para ser compatible con otros sistemas (especialmente los de regulación de la temperatura). La precisión de las recetas de elaboración se apoya en los trabajos de investigación realizados por Vivelys y en cooperación con el INRA (instituto nacional francés de investigación agronómica).



La monitorización al servicio de la creatividad y de los perfiles de vino

Las variables claves de la FA (la temperatura, la turbidez, el aporte de oxígeno y los nutrientes nitrogenados) orientan el perfil de un vino. **Scalya® Drive** monitoriza la gestión de dichas variables para obtener perfiles diferenciados.

Por ejemplo, a partir de una misma uva Sauvignon Blanc, podemos elaborar con **Scalya® Drive** dos perfiles de vino diferentes siguiendo recetas con diferentes variables:



> **La 1ª receta** (Thiol) resulta en un perfil aromático fresco con notas de pomelo asociadas a una agradable acidez

> **La 2ª receta** presenta un vino con aroma fermentativo, con notas de frutas exóticas y sensación de redondez en boca

Desarrollado en colaboración con los equipos de IRSTEA e INRA dentro del marco del proyecto VINNOTECH.

MÁS INFORMACIÓN

EL OXÍGENO Y EL PERFIL DE VINO EN LA FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA

El oxígeno hace madurar la fruta y disminuye la percepción vegetal después de un aporte continuo de tipo micro-oxigenación durante la fermentación alcohólica. Los efectos obtenidos durante esta etapa del proceso son similares a los obtenidos al principio de la crianza.



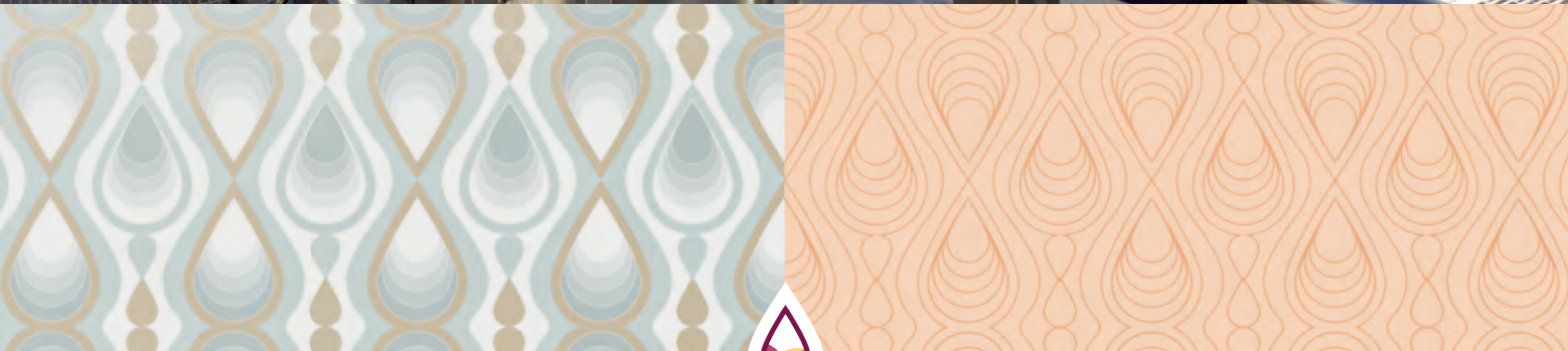
Testimonio

“

Scalya nos dio la posibilidad de ir más allá en la comprensión del equilibrio natural que hace al vino de Porto tan excepcional. Su integración en nuestros procesos de producción ha desarrollado nuestra capacidad de actuar anticipadamente, haciendo que nuestras prácticas de elaboración sean más consecuentes, competitivas y sustentables. Scalya representa una verdadera evolución técnica y estamos orgullosos de haber sido los primeros en adoptar esta herramienta para el beneficio de los amantes del vino de Porto alrededor del mundo.

”

Antonio Graça, Director de Investigación y Desarrollo - Sogrape Vinhos, Portugal



vivelys
WINE BY DESIGN