

SCALYA® Safe

SCALYA®
Safe

SÉCURISEZ VOS FERMENTATIONS ALCOOLIQUES

DESIGN YOUR WINE



Sécurisez et optimisez vos fermentations alcooliques

Préservez les arômes

Gagnez en productivité

Libérez-vous des actions manuelles et non maîtrisées

Réduisez la durée de fermentation

Supprimez les fermentations languissantes

La maîtrise et la coordination de l'apport d'azote et d'oxygène sont essentielles pour assurer le bon déroulement de la fermentation alcoolique et la révélation du potentiel du raisin.

La solution **Scalya® Safe** permet de coordonner ces actions clés, à partir d'une mesure quotidienne de la densité, intégrée dans le modèle développé par Vivelys.

Bureau



PC

MODÉLISATION FA

Cave



SIEMENS
Coffret
Automate



Saisie des données densité
sur interface mobile

La sécurisation de la fermentation alcoolique garantie

L'apport d'oxygène est automatisé et réalisé systématiquement au bon moment, c'est à dire à la fin de la phase de croissance des levures. L'achèvement de la fermentation est ainsi garanti.

Le système affiche le besoin exact en azote assimilable en début de FA, à partir de la concentration en sucre et en azote assimilable du moût.

Les fermentations sont sécurisées, leur durée est optimisée, les actions de remontage ne sont plus nécessaires.

Une supervision et un suivi simple en temps réel

Scalya® Safe vous informe en temps réel pour chacune de vos cuves :

- le pourcentage d'avancement de la fermentation alcoolique
- la quantité d'azote assimilable à apporter
- des alertes du système

Vous accédez à distance et à tout moment à la commande des équipements **Visio™** d'injection d'oxygène.



Développé en collaboration avec les équipes de l'IRSTEA et l'INRA dans le cadre du projet VINNOTECH.

EN SAVOIR PLUS

VMAX :

La vitesse maximale de production de gaz carbonique (Vmax) est atteinte à la fin de la phase de multiplication des levures. Ensuite, cette vitesse diminue car les levures perdent de leur activité en raison de la présence de plus en plus importante d'éthanol dans le milieu.

“ Témoignage

Il est parfois difficile de savoir à quoi est due une fermentation lente ou languissante. Le plus souvent un ajout combiné d'oxygène et d'azote est souhaitable. Par exemple, l'ajout de 5 mg/l d'oxygène et 60 mg/l d'azote a un effet très nettement visible puisque la durée de fermentation passe de 250 heures à 100 heures lorsqu'il y a eu un ajout combiné.

”
**Contrôle de l'oxygénation pendant la fermentation alcoolique,
Jean-Marie Sablayrolles - INRA, France**



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