

# VISIO™

VISIO™

## FAITES DE L'OXYGÈNE VOTRE MEILLEUR ALLIÉ

### DESIGN YOUR WINE



**vivelys**

WINE BY DESIGN



# GAMME VISIO™

FAITES DE L'OXYGÈNE VOTRE MEILLEUR ALLIÉ



## Confiez la gestion de l'oxygène à un expert

- Orientez** les profils organoleptiques
- Sécurisez et optimisez** vos fermentations et vos élevages
- Augmentez** le potentiel de garde des vins
- Protégez** vos cuvées de l'oxydation

## Orientez le profil de vos vins en pilotant l'apport d'oxygène

L'apport maîtrisé d'oxygène permet d'orienter les profils des vins selon les clients et les marchés. La gestion de l'oxygène apporte un travail à la fois sur la **structure** : le volume, l'assouplissement des tanins, et aussi sur les **arômes** : intensité et maturité du fruit, intégration du bois.

### Par exemple

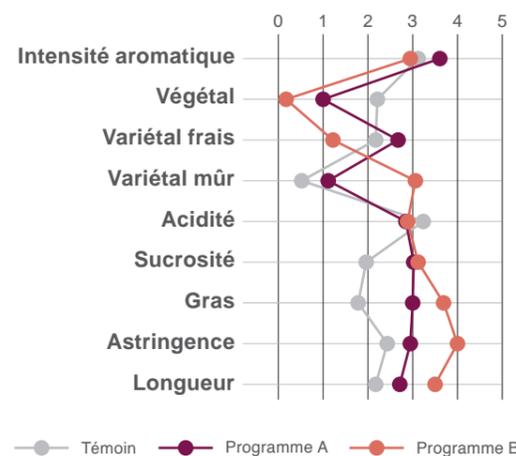
Gestion différenciée de l'apport d'oxygène d'un Cabernet Sauvignon pour 2 profils marchés

#### PROGRAMME VISIO™ A

Profil vin pour le marché GD européen  
Vin frais, fruité, élégant et harmonieux en bouche

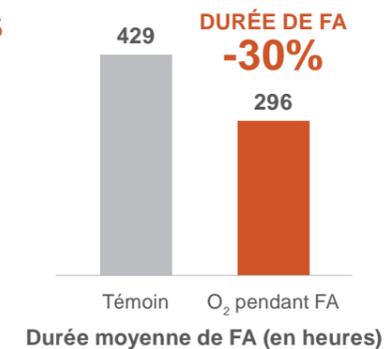
#### PROGRAMME VISIO™ B

Profil vin pour le consommateur américain  
Vin structuré aux notes de fruits mûrs, gras, rond et long en bouche



## Sécurisez les fermentations

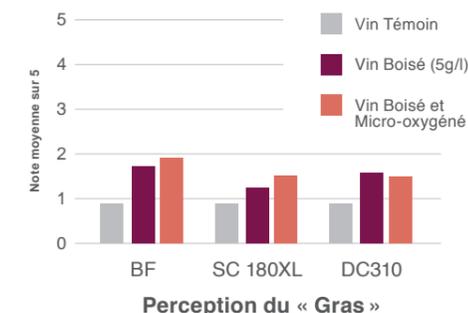
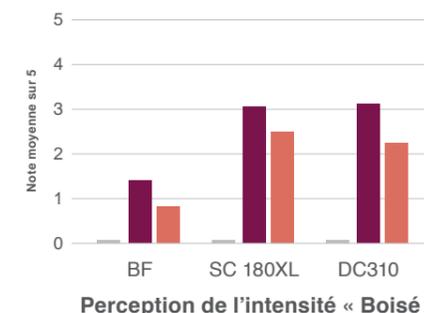
Sécurisez une phase essentielle, la fermentation alcoolique. Assurez son bon déroulement dans un **timing maîtrisé (-30%)** et optimisez une **rotation plus rapide** de vos cuves grâce à la fonction cliquage.



## Optimisez vos élevages

L'assistance Visio™ garantit la sécurisation des apports en **micro-oxygénation** pour optimiser l'élevage de vos vins : les arômes de bois sont **mieux intégrés**, la durée d'élevage est **raccourcie**, les tanins sont **arrondis**.

Pour les vins de garde, Visio™ augmente le potentiel de garde par un travail sur les tanins et les protège du risque oxydatif.



“ GRÂCE À LA FONCTION ASSISTANCE VISIO, JE BÉNÉFICIE DU SAVOIR-FAIRE INTÉGRÉ DE VIVELYS. J'ÉLÈVE MES VINS DE MANIÈRE OPTIMUM ET EN TOUTE SÉCURITÉ. ”

Yann Chave, Propriétaire du Domaine Yann Chave - Crozes Hermitage, France

## EN SAVOIR PLUS

### Vivelys N°1 de l'expertise Vin - Oxygène

25 ans d'expérience en Europe et dans le monde

Premier brevet MOX

Leader du marché

Précurseur dans la recherche appliquée sur l'oxygène

**LE CLIQUAGE** est un apport d'oxygène respectant le métabolisme des levures pour augmenter leur viabilité en fermentation (plus résistantes à l'alcool).

**LA MICRO-OXYGÉNATION** est un apport faible et continu d'oxygène ayant un impact organoleptique positif sur le vin. La création du pont "éthanal" permet de créer des polymères complexes d'anthocyanes et de tanins, qui dans le cas d'un ratio favorable aux anthocyanes, a un impact positif sur les vins.

**L'OXYGÉNATION CONTRÔLÉE DES MOÛTS (O<sub>2</sub>CM)** consiste à déterminer la juste dose d'oxygène pour éliminer les polyphénols et préserver les arômes.

Elle s'appuie sur un mécanisme enzymatique naturel.

La précision de la dose permet un résultat optimal.

La gamme Visio™ permet un apport d'oxygène très précis et en toute sécurité.



## Témoignage



Je bénéficie du savoir-faire de Vivelys depuis la naissance de la société. Je salue l'évolution significative des appareils de micro-oxygénation Visio™, qui permettent d'apporter de l'oxygène sur moût ou sur vin, sous des formes différentes, en fonction des besoins discernés par l'œnologue. Par leur polyvalence, leur fiabilité, leur facilité d'emploi et leur résistance, ce sont des outils précieux qui permettent de répondre aux attentes technologiques les plus élevées.



Philippe Corthay, Œnologue Conseil, Suisse



### DES ATOUTS UNIQUES SUR LE MARCHÉ :

- Précis, fiables, robustes
- Adaptés à toutes les étapes
- Sécurisés grâce au programme d'assistance

Modèle	Nb de cuves	Spécificités
Visio™ S	2 cuves non-évolutif	Transportable
Visio™	4 à 96 cuves évolutif 4 par 4 ou 6 par 6	Option Grande armoire
Gran Visio™	De 6 à 96 cuves évolutif 6 par 6	Fonction « Contre pression azote » Option Grande armoire



**vivelys**

WINE BY DESIGN

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

[www.vivelys.com](http://www.vivelys.com)