



# Maîtriser l'oxygène pour en faire un allié



Pionnière dans la gestion de l'oxygène appliquée aux vins, **depuis plus de 25 ans**, VIVELYS a développé des outils d'oxygénation et micro-oxygénation.

**Bénéficiez de tous les avantages qu'apporte l'oxygène grâce à notre gamme Visio.**

- Sécurisez les fermentations
- Évitez l'apparition de la réduction
- Assouplir les tannins
- Raccourcir le temps d'élevage



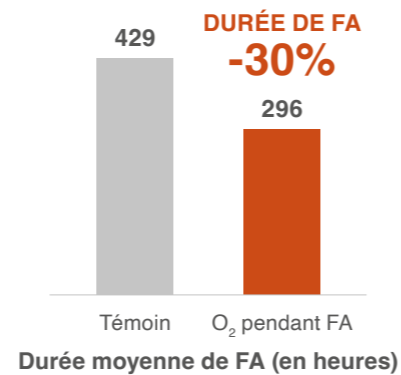
## LES DIFFÉRENTS MOMENTS D'APPORTS :

**1 Pré-Fermentation Alcoolique (FA) :** Avec la fonction O2CM (oxygénation contrôlée des moûts), injectez la juste dose d'oxygène afin de diminuer l'oxydabilité des moûts blancs et rosés tout en préservant les arômes. Cilyo® détermine la dose idéale d'oxygène à injecter dans le moût en toute sécurité.

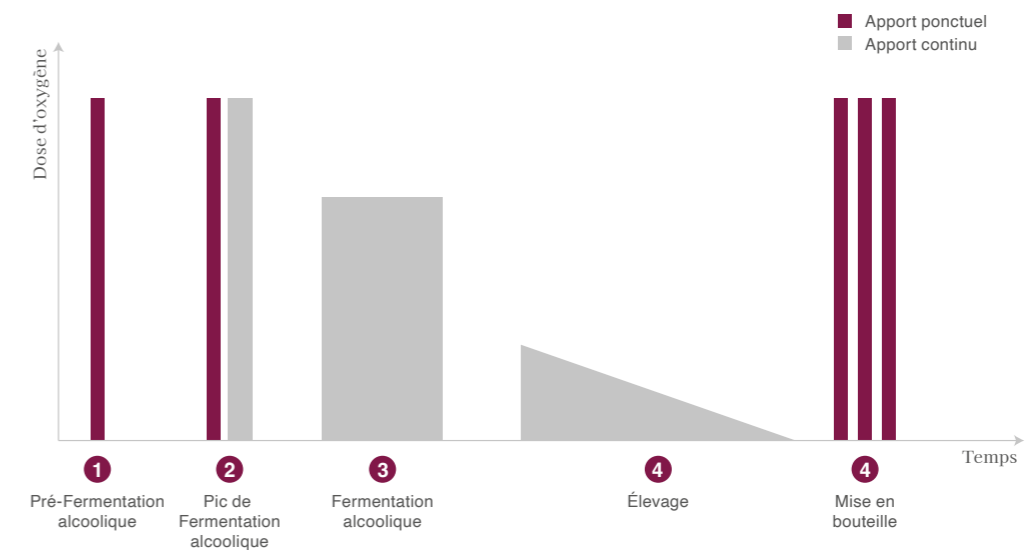
**2 Pic de FA :** Avec la fonction « Cliquage » du Visio, oxygénez efficacement les levures grâce à un bon débit et à la bonne dose. La tolérance à l'alcool et l'absorption des nutriments azotés sont améliorées. Vous sécurisez ainsi vos fins de fermentation et **évitez l'apparition de la réduction.**

**3 En FA et post-FA :** Avec la fonction « micro-Ox » du Visio, apportez de l'oxygène sur vos vins pendant la FA et post FA à un débit faible et continu pour améliorer la souplesse des tannins, gagner en rondeur, et diminuer les notes de verdeur.

**4 Préparation à la mise en bouteille :** Réalisez des micro-cliquages (avec la fonctionnalité cliquage) avant la mise en bouteille afin d'éviter les retours réducteurs.



## Les différentes phases d'apport



## AVEC 45 PROGRAMMES INTÉGRÉS, CHOISISSEZ ENTRE :

**L'OXYGÉNATION,** ou macro-oxygénation ou encore "cliquage" permet d'introduire une grande quantité d'oxygène dans le vin de manière ponctuelle. Elle s'exprime en mg/l. L'objectif ici est d'oxygéner les levures durant la FA ou de lever une réduction importante avant la mise en bouteille selon l'étape d'introduction choisie.

**LA MICRO-OXYGÉNATION,** permet d'introduire de petites quantités d'oxygène dans le vin de manière continue. Elle est mesurée en ml/L/mois. Les objectifs de la micro-oxygénation sont de travailler la matière et la structure du vin.

Le logiciel intégré aux Visio vous guide, en proposant, la **dose idéale** pour chaque type de vin.

## POURQUOI MAÎTRISER L'OXYGÈNE AVEC VISIO ?



**Conserver un vin net :** En FA, une dose contrôlée d'oxygène et une bonne nutrition des levures, garantissent une fermentation complète, ce qui se traduit par un profil aromatique net et précis.



**Obtenez des vins souples et ronds :** Sur rouge les tannins sont adoucis, l'équilibre RedOx et la qualité colorante stabilisée.



**Apport sécurisé :** Détection des fuites, bouteilles vides ou autre, tout au long du processus. L'apport s'arrête automatiquement à la fin du programme choisi.

