



L'oxygène avec VISIO™  
Maîtriser l'oxygène  
pour en faire un allié



# 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



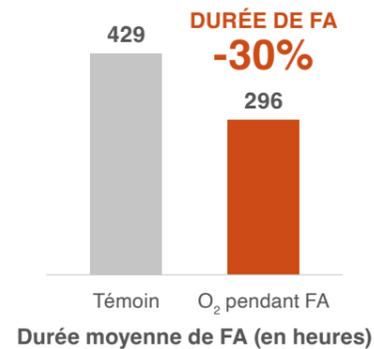
## LES DIFFÉRENTS MOMENTS D'APPORTS :

**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.

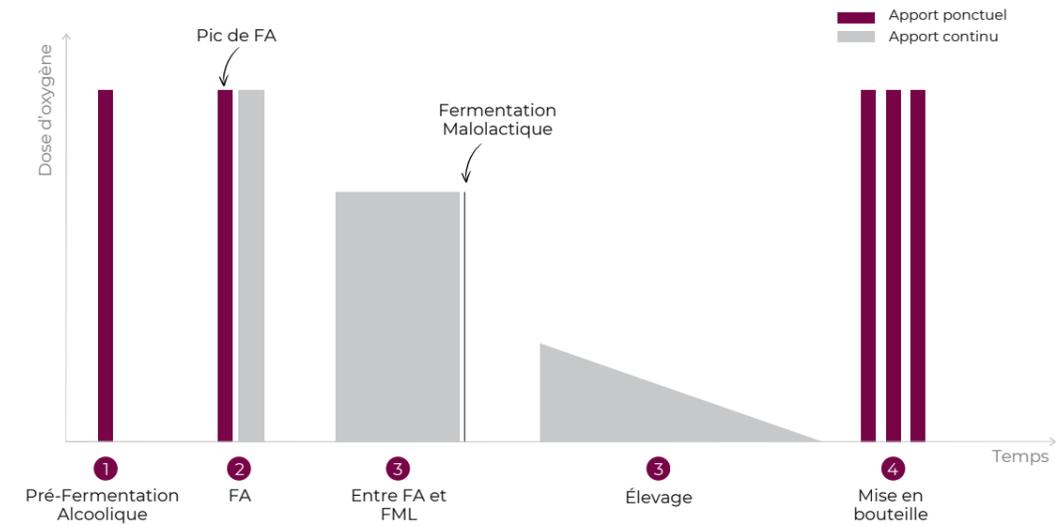
**2 Pic de FA :** Avec la fonction « Cliquage » du Visio, oxygénez efficacement les levures grâce à un bon débit et à la bonne dose. La tolérance à l'alcool et l'absorption des nutriments azotés sont améliorées. Vous sécurisez ainsi vos fins de fermentation et **évitez l'apparition de la réduction.**

**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 ?

**Conservé 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.



## 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'oenologue. 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,**  
Oenologue Conseil, Suisse



## GAMME OXYGÈNE

Gamme	Fonctionnalité	Spécificités
<b>Cliqueur</b>	Macro-oxygénation	Minuterie. 1 sortie.
<b>Visio S</b>	Micro/macro-oxygénation	2 sorties. Non extensible. Facilement transportable. Écran tactile. Inclus le logiciel d'aide de prise à la décision.
<b>Visio</b>	Micro/macro-oxygénation	Extensible de 4 en 4 ou de 6 en 6 sorties. Écran tactile. Contre pression azotée sur demande. Inclus le logiciel d'aide de prise à la décision.
<b>Visio safe</b>	Micro/macro-oxygénation	Suivi de la densité et détection du pic de FA avec cliquage automatique. Écran tactile. Inclus le logiciel d'aide de prise à la décision.



## DIFFUSEURS

Tous nos Visio sont vendus avec des diffuseurs en céramiques classiques.

- Diffuseur en céramique classique
- Diffuseur amovible bas de cuve (cf. photo)

Dispositif qui s'adapte à la vanne du bas de la cuve et offre une utilisation pratique pour les cuves pleines en FA.

- Diffuseur bas de cuve fixe pour FA et élevage

