

SCALYA[®] Drive

SCALYA[®]
Drive

PILOTEZ VOS PROFILS VINS

DESIGN YOUR WINE



vivelys

WINE BY DESIGN



Le système **Scalya® Drive** est modulaire et s'adapte à chaque cave selon vos objectifs. Il est évolutif et a aussi été pensé pour une grande compatibilité avec des systèmes tiers (la thermorégulation notamment). La précision des recettes d'élaboration repose sur les travaux de recherche appliquée de Vivelys et sur un partenariat avec l'INRA.

Assistez vos procédés en cave et soignez vos profils vins

- Sécurisez** vos processus en cave
- Améliorez** votre productivité
- Pilotez** sereinement vos profils vins

La gestion et la coordination de paramètres clés comme la température, les remontages et l'oxygène sont essentielles pour assurer une bonne vinification et maîtriser la qualité de vos vins. La solution **Scalya® Drive** permet de coordonner ces actions clés en cave, à partir d'indicateurs process mesurés en ligne.

Une élaboration cohérente sécurisée à chaque étape

Scalya® Drive envoie des consignes de fonctionnement aux équipements de chaque cuve (thermorégulation, pompes de remontage, appareil de micro-oxygénation), suivant votre recette ou selon l'un des programmes Vivelys proposés dans le logiciel.

Vous pilotez les phases d'élaboration en cohérence avec vos attentes de profil vin, en contrôlant des paramètres simples, quelles que soient les caractéristiques du millésime.

La supervision et le contrôle facilités

L'interface **Scalya® Drive** permet de visualiser le déroulement des processus, l'état des paramètres, le fonctionnement ou l'arrêt des équipements. Des alertes vous informent sur les défauts et les dysfonctionnements.

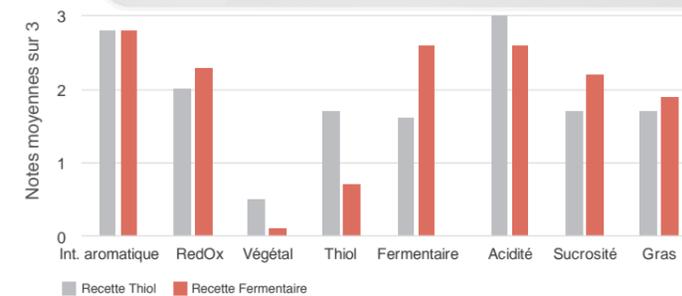
Vous suivez et contrôlez facilement et à tout moment le bon déroulement de chaque opération.



Le pilotage au service de la créativité et des profils vins

Les paramètres clés de la FA que sont la température, la turbidité, l'apport d'oxygène et les nutriments azotés orientent le profil vin. **Scalya® Drive** pilote la gestion de ces paramètres pour obtenir des profils différenciés.

Par exemple, à partir d'un même raisin Sauvignon Blanc, nous avons élaboré deux profils vins en suivant deux recettes différentes paramétrées dans **Scalya® Drive** :



> **La 1^{re} recette** (Thiol) donne un profil aromatique frais avec des notes de pamplemousse associées à une belle acidité

> **La 2^e recette** présente un vin avec une aromatique fermentaire, des notes de fruits exotiques et une belle rondeur en bouche

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

EN SAVOIR PLUS

L'OXYGÈNE & LE PROFIL VIN EN FERMENTATION ALCOOLIQUE

L'oxygène mûrit le fruit et baisse la perception du végétal lors d'un apport continu de type micro-oxygénation pendant la fermentation alcoolique. Les effets obtenus pendant cette étape du process sont similaires à ceux obtenus en début d'élevage.



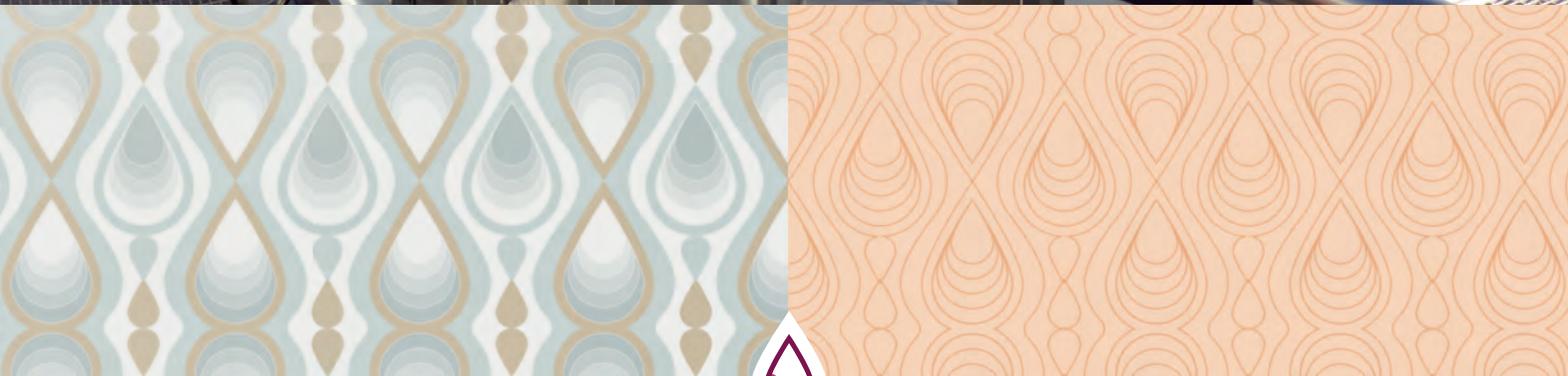
Témoignage



Scalya nous a donné la possibilité d'aller plus loin dans la compréhension des fins équilibres naturels qui font l'exceptionnalité du Vin de Porto. Son intégration dans nos process de production a développé notre capacité d'agir de façon anticipée, rendant notre œnologie plus déterministe, performante et durable. Il représente une vraie évolution technique et nous sommes fiers d'avoir été les premiers à adopter son utilisation au bénéfice des amateurs du Vin de Porto dans tout le monde.



Antonio Graça, Directeur Recherche & Développement - Sogrape Vinhos, Portugal



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