

CILYO®



CILYO®

PRENEZ UNE LONGUEUR D'AVANCE

DESIGN YOUR WINE



vivelys

WINE BY DESIGN

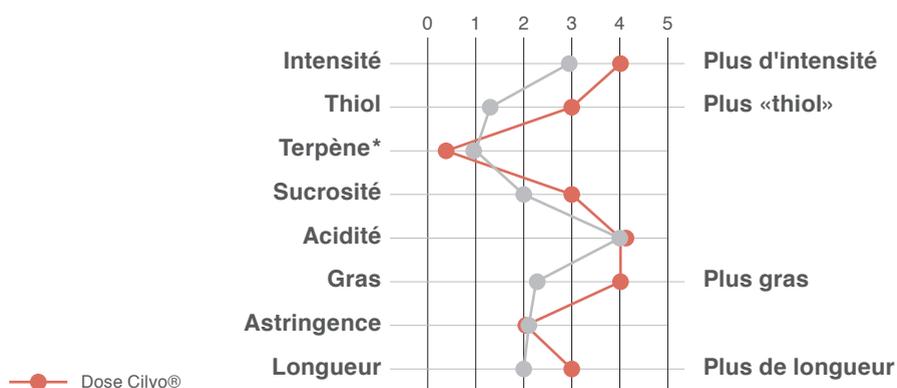
Protégez vos vins blancs et vos rosés pour le plus grand plaisir de vos consommateurs

- Préservez** les vins de l'oxydation
- Sécurisez** le potentiel de garde des grands vins blancs
- Renforcez** la rondeur et les arômes
- Réduisez** les sulfites et intensifiez volume & fruit

Cilyo® garantit la conservation des arômes et protège vos vins du risque oxydatif. Vos vins sont protégés jusqu'à leur dégustation et offrent tout leur potentiel à vos consommateurs.

Pour des vins plus aromatiques, longs et gras en bouche

Cilyo® apporte un mûrissement du fruit, libère les thiols, renforce les notes de fruits exotiques et d'agrumes pour le Chardonnay par exemple. Le profil aromatique est plus intense et plus mûr. Les vins sont plus ronds, gras et plus longs en bouche.

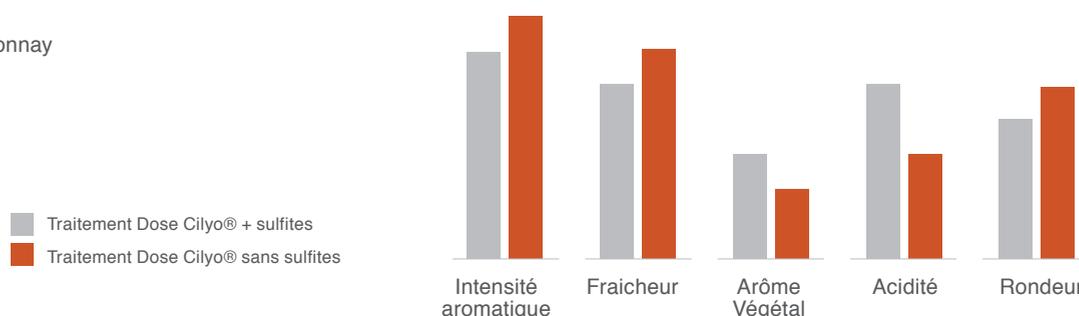


*Terpène : arôme présent dans la famille des muscats ainsi que dans certains cépages alsaciens et allemands (Gewürztraminer, Pinot Gris et Riesling...)

Osez la réduction des sulfites

Cilyo® permet de réduire les sulfites, ce qui favorise l'expression du fruit et la rondeur en bouche, répondant à une double attente des consommateurs.

Exemple du profil Chardonnay



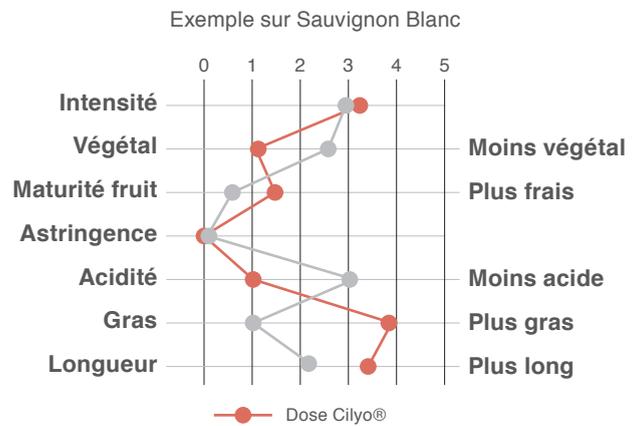
En pratique

Cilyo® est indiqué pour :
les vins blancs de tous cépages, quelque que soit leur profil aromatique y compris les profils Thiol,
tous les vins rosés,
les vins de goutte et de presse

Cilyo® mesure la dose exacte d'O₂ à ajouter.
 L'apport de la dose se fait par un équipement de micro-oxygénation (gamme Visio™).

L'utilisation est simple, en 3 étapes :

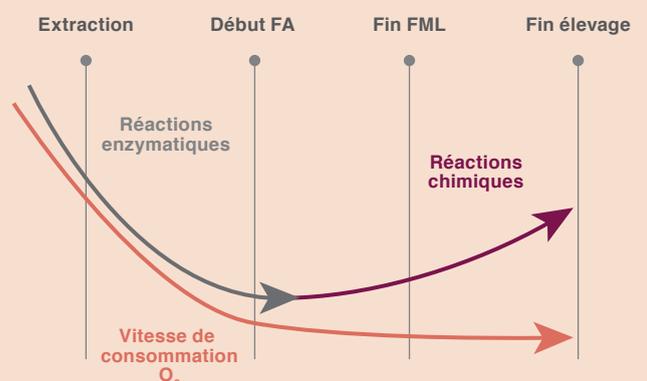
- 1 Prélèvement dans la cuve de débordage
- 2 Mesure & affichage de la dose
- 3 Apport de la dose Cilyo® par Visio™



EN SAVOIR PLUS

LA MESURE CILYO® repose sur l'Oxygénation Contrôlée des Moûts (O₂CM) qui consiste à déterminer la juste dose d'O₂ 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.

La dose est calculée en fonction de la vitesse de consommation de l'oxygène qui définit le point de rupture entre les réactions enzymatiques et chimiques.



Cilyo®

Un outil avant gardiste primé



“ Vivelys a montré que l'oxygénation contrôlée des moûts, en plus de protéger les moûts d'une sur-oxydation, impactait positivement le profil organoleptique des vins blancs. ”
VITI LEADERS

“ By using Vivelys' Cilyo, a measurement tool designed to analyze the oxygen needs of white and Rosé musts, Domaine Carneros winemaker Zak Miller has found how to take the brute out of the winery's vintage Brut. ”
WINE BUSINESS MONTHLY

Témoignages



Cilyo's ability to bind unstable polyphenols while preserving the natural aromatics is amazing. I'm especially impressed by the process of testing each block or tank independently. I trialed the process after hearing about the potential and was truly shocked by the results. I have since bought a unit and it has become part of our standard operating procedure. I would recommend the Cilyo to any and everybody in the wine industry. It is truly one of those revolutionary breakthroughs that will become commonplace in the industry once the word gets out.

Zak Miller, Winemaker - Domaine Carneros - Napa, USA



Avec Cilyo on peut parler de révolution œnologique ! Quoi de plus naturel que de coller un vin avec de l'oxygène ! Les avantages organoleptiques sont importants : augmentation de la fraîcheur, de l'intensité et la pureté du fruit, du gras en bouche et la durée de vie de nos vins blancs est prolongée. Sa simplicité d'utilisation, la rapidité de l'analyse et la facilité du traitement sur la cuve sont des atouts.

Alexandra Gillioz, Œnologue - Les Fils Maye, Suisse



vivelys

WINE BY DESIGN

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