



Solutions innovantes pour brasseurs

Your beer
Your way



*Élevez votre art du brassage avec les solutions de Vivelys conçues pour vous aider à **maîtriser chaque aspect de votre production**, que ce soit pour enrichir vos profils aromatiques sécuriser vos fermentations, produire de la **bière sans alcool** ou réduire votre impact environnemental.*

Découvrez comment nos innovations peuvent transformer vos opérations brassicoles.

Nos solutions pour brasseurs



Préparation de ferments de qualité pour une fermentation en toute sérénité.

ECOLYS® BIÈRE est conçu pour **produire un ferment à haute concentration cellulaire**, avec un équipement simple d'utilisation et de nettoyage. **ECOLYS® BIÈRE** garanti une fermentation rapide et sans latence, avec une maîtrise totale des risques microbiologiques.

BÉNÉFICES :



Hygiène optimale : Un équipement fiable, avec un processus contrôlé et automatisé, offrant sécurité et garantissant une hygiène optimale.



Efficacité opérationnelle : Fermenteurs automatisés et interfaces intuitives pour une gestion simple et rapide de la fermentation. Production des ferments en 12h pour des levures fraîches chaque jour.



Réduction des coûts : Faites des économies en réduisant vos achats de levures grâce à une multiplication cellulaire efficace (40 fois moins de levures nécessaires).



Performance du protocole : un excellent taux de viabilité et la possibilité de visualiser en temps réel la population de levures directement sur le coffret.



Un nouvel outil d'apport en oxygène pour la production de bières sans alcool.



VISIO® 0.0% révolutionne la **production de bière sans alcool** en apportant de l'oxygène à certaines souches non Saccharomyces qui ne produisent pas d'alcool en milieu aérobie.

VISIO® 0.0% répond aux besoins de l'industrie brassicole en matière d'innovation, de durabilité, et de création de produits de haute qualité.

BÉNÉFICES :



Autonomie et simplicité : Produisez des **bières sans alcool** sans avoir recours à des prestataires externes ni à des procédés complexes. **VISIO® 0.0%** vous permet de sécuriser et maîtriser votre processus de production en toute autonomie.



Rapidité de production : Vos bières sans alcool prêtes en seulement 72 heures. Vous atteignez votre objectif en moins d'étapes. Gagnez en efficacité tout en maintenant une qualité optimale.



Économies substantielles : Réduction des besoins en malt jusqu'à 65 %, avec des économies d'énergie et une empreinte carbone réduite.



Préservation des ressources : Moins de malt signifie également moins de consommation d'eau, contribuant à une production plus durable.



Diversité aromatique : Créez la bière sans alcool que vous souhaitez sans limite et répondez à toutes les exigences de vos consommateurs, tout en optimisant vos coûts de production.





Le boisage pour premiumiser vos bières sans complexifier votre production.

Montez en gamme en toute simplicité.



BOISÉ® ABSOLU est un **extrait naturel de chêne sous forme liquide**, parfaitement adapté pour l'industrie brassicole. Grâce à une concentration élevée et une intensité aromatique remarquable, cet extrait **permet d'ajouter des notes complexes et variées** telles que vanillées, toastées, grillées ou fumées à vos bières.

BÉNÉFICES :



Diminution de la sucrosité : La quantité de sucre dans vos boissons avec et sans alcool, est réduite jusqu'à 50%, tout en conservant une saveur équilibrée.



Complexité aromatique : Créer des saveurs sophistiquées et inégalées grâce à un nouvel ingrédient naturel.



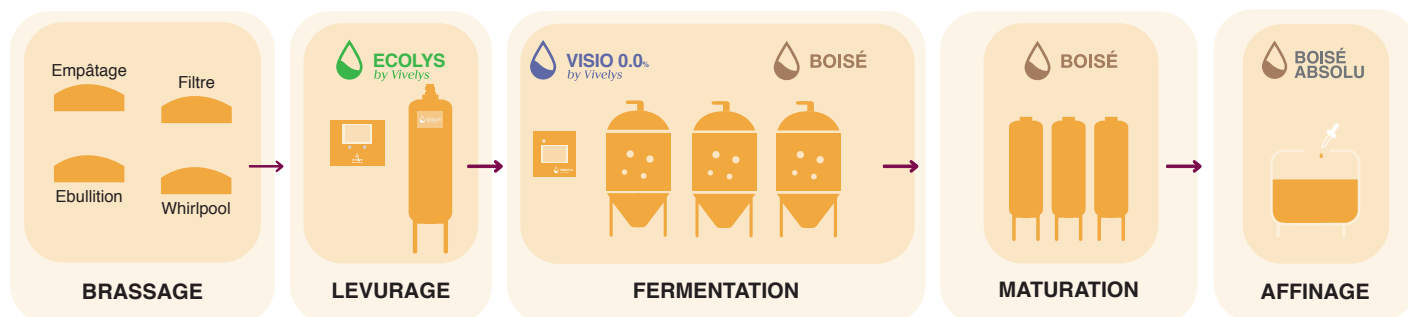
Facilité d'utilisation : Passez aisément d'une stratégie de production de bière lager à des bières spéciales sans impact sur vos opérations.



Sécurité et efficacité : Une intégration instantanée dans votre bière, évitant ainsi les éventuels risques microbiologiques liés aux méthodes traditionnelles de boisage.



NOUS VOUS ACCOMPAGNONS À CHAQUE ÉTAPE DE PRODUCTION



VIVELYS
Domaine du Chapitre,
170 bd du Chapitre
34750 Villeneuve-lès-Maguelone
contact@vivelys.com
vivelys.com