

## COMMUNIQUÉ DE PRESSE

### Vivelys présente ses dernières innovations au salon Vinitech 2016

Vivelys présente ses dernières nouveautés à l'occasion du salon Vinitech-Sifel du 29 novembre au 1<sup>er</sup> décembre à Bordeaux (stand Vivelys-Boisé Hall 1 – Allée B Stand 3001).

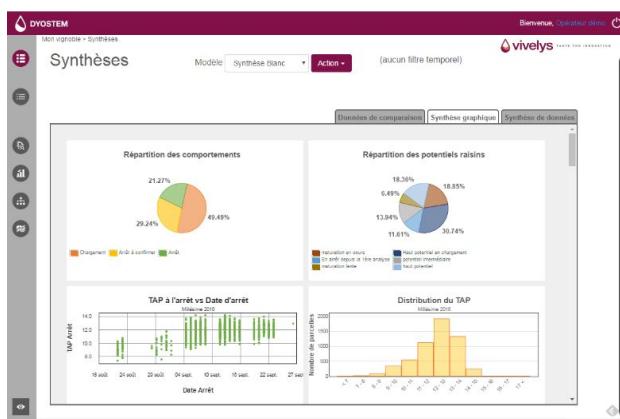
Vivelys profite du salon mondial des équipements et services des filières viti-vinicoles pour présenter ses nouveautés, confirmant sa place de leader en conseil et innovation dans l'élaboration du vin. En proposant aux vignerons des outils et un conseil éprouvés pour révéler le potentiel et la complexité de chaque vin, Vivelys apporte des réponses ajustées, notamment pour un millésime 2016 atypique.

Société du groupe Oeneo, son offre transversale unique associe le conseil, le bois pour l'oenologie et les équipements techniques.

#### Nouvelle interface Dyostem

Vivelys a développé une nouvelle interface web de son outil **d'Aide à la Décision pour le vignoble** avec une navigation simplifiée, une ergonomie optimisée, un rendu et une interprétation des données facilitées.

Dyostem accompagne aujourd'hui plus de 16 000 parcelles dont 5 000 sur la zone de Bordeaux et offre un diagnostic stratégique du vignoble.



L'indicateur développé par Vivelys, **le chargement en sucre**, est devenu le marqueur de maturation référent au vignoble. Il permet de suivre le processus de maturation des baies, de qualifier le potentiel raisin et aide à la prise de décision sur la date de vendange optimale selon le profil vin recherché.

## Nouvelle étude de marché sur la consommation de vins aux US

Vivelys dévoile à l'occasion d'une conférence sur le salon les résultats de son étude sur le 1<sup>er</sup> marché consommateur mondial. Cet éclairage unique sur les grandes lignes de force de ce marché met en exergue les principales caractéristiques du marché US, les tendances des ventes et les profils des vins consommés.

L'analyse des profils sensoriels des vins américains et des vins importés les plus plébiscités montre une nécessaire adaptation au goût des consommateurs américains. Les éléments sont issus d'une analyse du marché américain (Source = IWSR) et d'une évaluation par un jury expert sensoriel permettant de décrypter les différents groupes organoleptiques et leur poids sur ce marché.

Cette étude s'inscrit dans la démarche de Vivelys de proposer aux acteurs du secteur des vins une information approfondie afin de les aider dans leurs décisions stratégiques, marketing et de production.

**Informations conférence : Mardi 29 novembre – 16h00/17h30 - Hall 3 – salle 301**

2 autres conférences sont organisées par Vivelys sur le salon :

- « Oxygène, ami ou ennemi du vin » ? (1<sup>er</sup> décembre – 10h/12h – Hall 3-Salle 301)
- « Détermination de la qualité de la vendange (29 novembre – 17h/18h – Hall 1 – Forum des expériences)

## Nouvelle offre Boisé « Signature »

Avec « Signature », la marque premium Boisé® s'enrichit de 2 nouvelles références pour bénéficier de toute la richesse & l'expertise de la gamme Boisé de façon simple et rapide, et garantir la qualité et la précision du résultat.

La diversité et la complémentarité des références Boisé permettent de traiter de nombreux sujets lors de la vinification et l'élevage, de la baisse de la perception du végétal et l'augmentation de la maturité du fruit à l'intensification de la fraîcheur en passant par la structuration et l'accroissement du gras.



Ces deux assemblages, « Y » (Yummy) et « T » (Toasted), ont été conçus par les experts Vivelys pour apporter une réponse sensorielle complète, efficace et précise sur les vins rouges et blancs.

- « Y » offre une réponse simple au besoin de rondeur des vins blancs et rouges. Elle permet de renforcer le caractère gourmand et suave tout en préservant le fruité des vins.
- « T » intensifie la complexité en apportant des notes torréfiées variées et structure finement les vins.

### Nouveau Cilyo®

Vivelys propose une nouvelle version de sa solution destinée à **révéler et préserver les vins blancs**. Cilyo® détermine le besoin optimal en oxygène adapté à chaque moût, blanc et/ou rosé permettant l'augmentation du gras en bouche et la conservation des arômes tout en limitant le risque d'oxydation précoce. Outil de précision, il répond également à la réduction des sulfites nécessaires à la protection des moûts.



### Sélection de levures exclusives issues des terroirs

Vivelys propose la sélection de levures à partir du vignoble :

- « Levures du Milésime » : pools de levures de l'année représentatives du terroir et du millésime pour une variabilité maîtrisée.
- « Sélection complète » : à partir de la constitution d'un souchier avec une sélection complète sur des critères précis et la conservation des souches pures, Vivelys offre une solution permettant de concilier terroir, espèces autochtones et maîtrise des procédés.

Vivelys développe également des solutions de production de ferment adaptées à chaque structure.

### À propos

Le Groupe Vivelys accompagne les vignerons dans la maîtrise de la production et propose des solutions innovantes au service du vin (technologie, conseil, bois). Vivelys réalise 70 % de son chiffre d'affaire à l'export et investit 10% en recherche et développement. La société, implantée près de Montpellier, est présente en direct ou via un réseau de partenaires dans plus de 20 pays. Elle dispose de 5 filiales (USA, Australie, Chili, Argentine, Bulgarie) et emploie 55 collaborateurs.

Pour plus d'informations : [www.vivelys.com](http://www.vivelys.com)



Siège social  
Domaine du Chapitre  
170, Bd du Chapitre  
F-34750 Villeneuve-lès-Maguelone  
Tel : +33 (0)4 67 85 68 40

**Contact presse :**

Aplus Communication  
Martine Pain  
[contact@agence-aplus.fr](mailto:contact@agence-aplus.fr)  
+33 (0)6 71 20 58 72

Vivelys  
Myriam Benentendi  
[myriam.benentendi@vivelys.com](mailto:myriam.benentendi@vivelys.com)  
Tel. + 33 (0)4 67 85 68 47  
Cell. + 33 (0)6 70 53 33 57