



vivelys

TASTE THE INNOVATION

cartella stampa





Partner dell'innovazione

Visione e valori	6
Le attività di Vivelys nel mondo	7
Date e numeri chiave	10

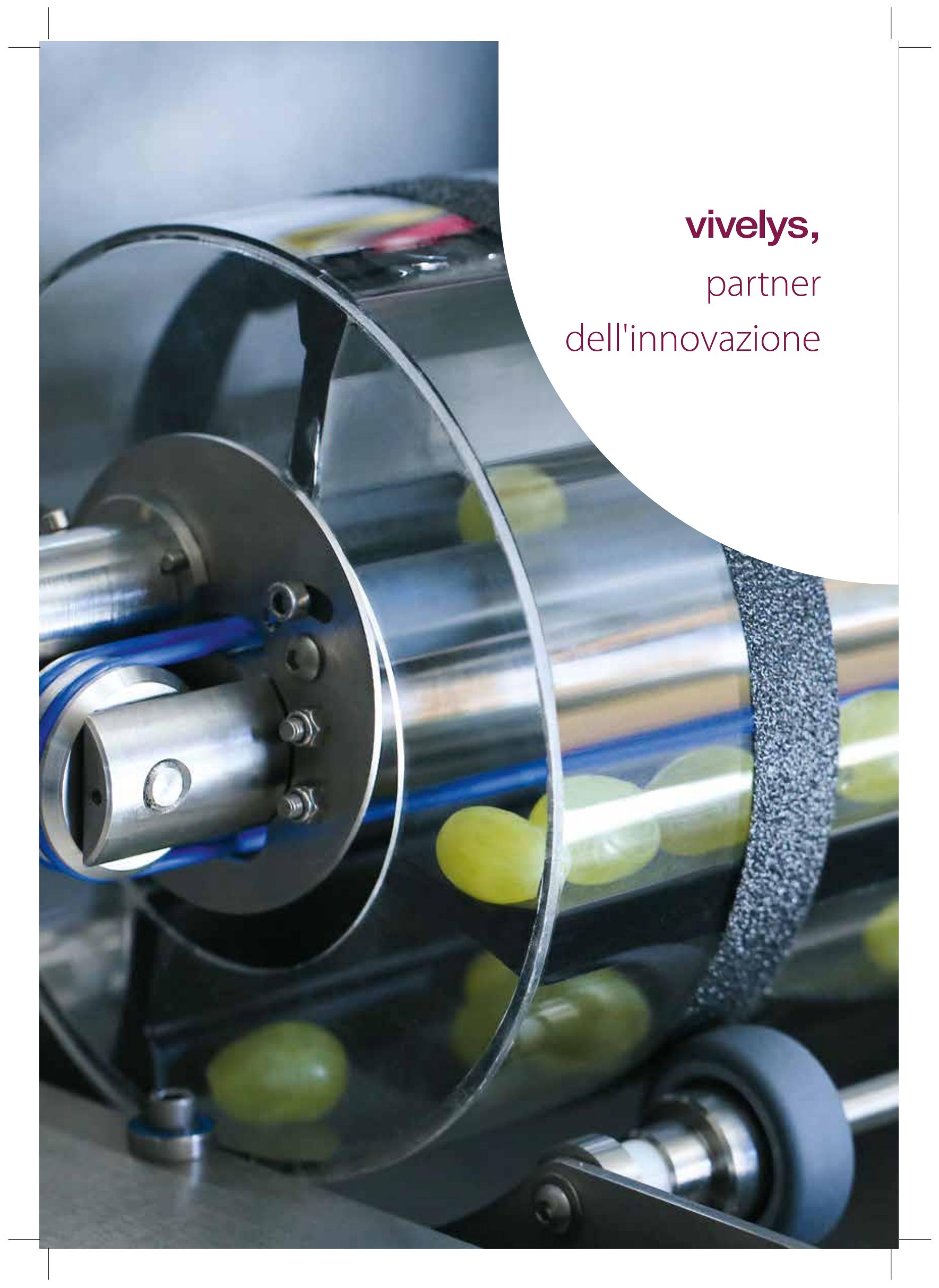
Accompagnamento globale personalizzato

Approccio e metodi	14
Know-how	15
Team	17

Soluzioni innovative

Analisi sensoriale	20
Vigneto	21
Vinificazione	22
Affinamento	26

sommario

A close-up photograph of a conveyor belt system used for food processing. A metal detector probe, featuring a cylindrical metal housing with three circular ports, is positioned above the belt. The conveyor belt itself is black and shows several bright green olives moving along it. In the background, a large, shiny, curved metal component of the machine is visible.

vivelys,
partner
dell'innovazione



Leader della consulenza e dell'innovazione nell'elaborazione del vino, Vivelys accompagna lungo il percorso più idoneo i viticoltori dalla vigna alla bottiglia, per elaborare il vino più atteso dai consumatori.

Gli esperti di Vivelys propongono un nuovo approccio volto a ottimizzare i mezzi di produzione del vino, agendo su ogni fase della sua elaborazione e appoggiandosi fondamentalmente su tre attività:

- La **CONSULENZA**, per un accompagnamento globale personalizzato
- Il **LEGNO**, con una gamma specifica di alta qualità
- La **TECNOLOGIA**, vettore di innovazione e di know-how nella produzione.

Visione e valori

Rivelare le potenzialità e la complessità di ciascun vino

Per il settore vinicolo, il successo di domani passa attraverso l'elaborazione di vini capaci di soddisfare il gusto dei consumatori, e prodotti secondo un percorso ottimale.

La padronanza dei processi di elaborazione del vino e l'adattamento dei profili alla domanda di mercato sono i pilastri fondamentali per il successo.

Di fronte a queste sfide, Vivelys propone ai suoi clienti un nuovo approccio per ottimizzare la produzione del vino, dalla vigna alla botte, e costruire i profili più adatti.

Per questo, Vivelys si appoggia su un team Ricerca e Sviluppo efficace e su un'esperienza internazionale in oltre dieci Paesi.

Innovazione

Leader nell'enologia e nella viticoltura di precisione, Vivelys è all'origine dell'innovazione in diversi ambiti:

- Microssigenazione (primo brevetto mondiale)
- Chips innovanti (DC310, SC100 e gamma Signature)
- Sistema di pilotaggio in cantina (prima soluzione sul mercato, con Scalya®)
- Strumento di supporto decisionale per il vigneto (primo database mondiale Dyostem®)

Vero e proprio partner dell'innovazione per i viticoltori, Vivelys sviluppa le soluzioni che permettono di rispondere ai cambiamenti e alle nuove tendenze.

La società investe il 10-15% del fatturato nella Ricerca e Sviluppo.

Eccellenza

Aspirare all'eccellenza significa per Vivelys applicare questo criterio a tutte le sue attività: precisione nella ricerca, esigenza di qualità, rigore nello sviluppo e nella scelta di tecnologie, e l'accompagnamento personalizzato dei suoi clienti.

Passione

Il vino è la passione di Vivelys, tanto per il piacere del palato quanto per la magia della sua elaborazione. Vivelys si applica ogni giorno a comprenderlo meglio per rivelare le potenzialità di ogni vino.

Ascolto

È fondamentale per Vivelys ascoltare i propri clienti in una relazione di condivisione, scambio e trasparenza, in cui la fiducia è essenziale per definire con ogni cliente il progetto più adatto, le sue ambizioni e i prerequisiti.

Per i consulenti di Vivelys e in ogni progetto, questa fiducia passa anche attraverso il trasferimento di know-how e di conoscenza, in un'ottica di continuità.

Le attività di Vivelys nel mondo

Attività

• CONSULENZA

Un accompagnamento esclusivo

Vivelys aiuta i professionisti del settore vitivinicolo a definire e implementare la loro strategia di produzione perché ogni annata abbia i migliori vini, nel rispetto del modello economico di ciascuno.

L'offerta Vivelys raggruppa cinque atelier, dall'uva alla bottiglia:

- Vigneto
- Vinificazione
- Affinamento
- Microbiologia
- Analisi sensoriale

Essa fornisce un know-how globale, garante della coerenza per ogni vino, grazie ai suoi punti di forza:

Un team di esperti

Il team di ingegneri ed enologi è a disposizione dei professionisti del settore vitivinicolo per rispondere alle problematiche che incontrano, e adattarsi al loro ambiente tecnico ed economico, costruendo insieme un progetto su misura, in base ai loro obiettivi.

Metodologia

La metodologia Vivelys si basa sul know-how acquisito in materia di elaborazione e sulla Ricerca e Sviluppo. I progetti si svolgono secondo fasi distinte, dall'identificazione del bisogno fino all'implementazione della soluzione, e si appoggiano su comprovati strumenti diagnostici e analitici.

Innovazione

L'offerta di attrezzature innovative è volta al supporto decisionale e al pilotaggio. Queste tecnologie esclusive, ad opera della Ricerca e Sviluppo, possono essere proposte in funzione delle necessità di ogni singolo progetto.

Trasferimento del know-how e autonomia

Vivelys si impegna a rendere autonomi i team che accompagna, affinché possano ottenere risultati post-progetto duraturi. Vivelys forma le persone interessate ai modelli decisionali, al know-how specifico acquisito nel corso del progetto e alle soluzioni tecniche implementate.

• LEGNO

Creatore di Profilo

Leader mondiale nella progettazione e nella produzione di alternative innovanti, con la gamma di trucioli premium Boisé®, Vivelys offre il meglio del legno per l'affinamento dei vini.

Pionieri dell'enologia di precisione

Boisé®, pioniere dell'enologia di precisione, offre delle gamme di legni enologici riconosciuti per la loro alta qualità. Grazie alla sua capacità di innovazione e alle sue conoscenze dell'interazione tra legno e vino, il marchio Boisé® ha acquisito nell'arco di vent'anni lo statuto di leader mondiale dei legni tecnici per enologia.

Produttori dal 1996

Dal 1996, Boisé progetta e produce legni per l'enologia su un sito unico, nel Sud-Ovest della Francia, controllando la totalità del procedimento, dall'ideazione alla fabbricazione: selezione e maturazione del legno (parco di 10.000 m³ di legname), tostatura, Ricerca e Sviluppo e controllo qualità.

Innovatori per natura

Tutti i prodotti provengono dai lavori della Ricerca e Sviluppo e rappresentano l'offerta più innovativa del settore. Dei prodotti senza pari, come Boisé BF, DC310 o, più di recente, SC100, illustrano la capacità di selezionare ed elaborare con precisione i legni più innovatori e regolari sul mercato.

L'impegno di fornire qualità

I prodotti Boisé®, noti per la loro grande qualità, sono fabbricati a partire da una selezione di specie legnose nobili e da valutazioni analitiche e sensoriali sistematiche. Il monitoraggio di ogni lotto, lungo tutto il processo di trasformazione, garantisce dei prodotti dalle caratteristiche ripetibili, privi di qualsiasi difetto. La certificazione PEFC è la garanzia del rispetto degli standard ecologici, economici, sociali ed etici, per una gestione sostenibile delle foreste.

• TECNOLOGIA

L'innovazione al servizio dei vini

L'innovazione è il fulcro dell'approccio di Vivelys sin dalla sua creazione, e poggia su investimenti e studi di Ricerca e Sviluppo costanti.

Vivelys propone ai professionisti del settore vitivinicolo delle soluzioni innovative per aiutarli a definire e implementare strategie di produzione proprie.

Le sue tecnologie esclusive sono impiegate al servizio della competenza e della rivelazione dei vini, per rispondere alle richieste di agronomi, enologi, responsabili qualità, team commerciali e marketing.

Precursore in Enologia di precisione, Vivelys si dedica a ottimizzare l'elaborazione dei vini attraverso la padronanza di parametri chiave, in ogni fase del processo produttivo.

Il know-how ottenuto grazie alla Ricerca e Sviluppo permette di identificare gli itinerari tecnici più idonei e associare gli strumenti che ne permettono il controllo. Questa competenza che i suoi consulenti diffondono nel mondo permette di fornire una risposta specifica a ogni vino, affinché riveli il proprio potenziale.

In vent'anni di innovazione, Vivelys ha aperto la strada a una tecnologia al servizio dei vini:

- **in cantina, con il primo brevetto mondiale di Microssigenazione (1993) e la prima soluzione di pilotaggio della vinificazione, con Scalya® (2012)**
- **nella vigna, con Dyostem®, uno strumento di supporto decisionale per il pilotaggio del profilo delle uve e della vendemmia (2006)**
- **in microbiologia, con una soluzione completa di individuazione e conteggio di Brettanomyces (2004)**

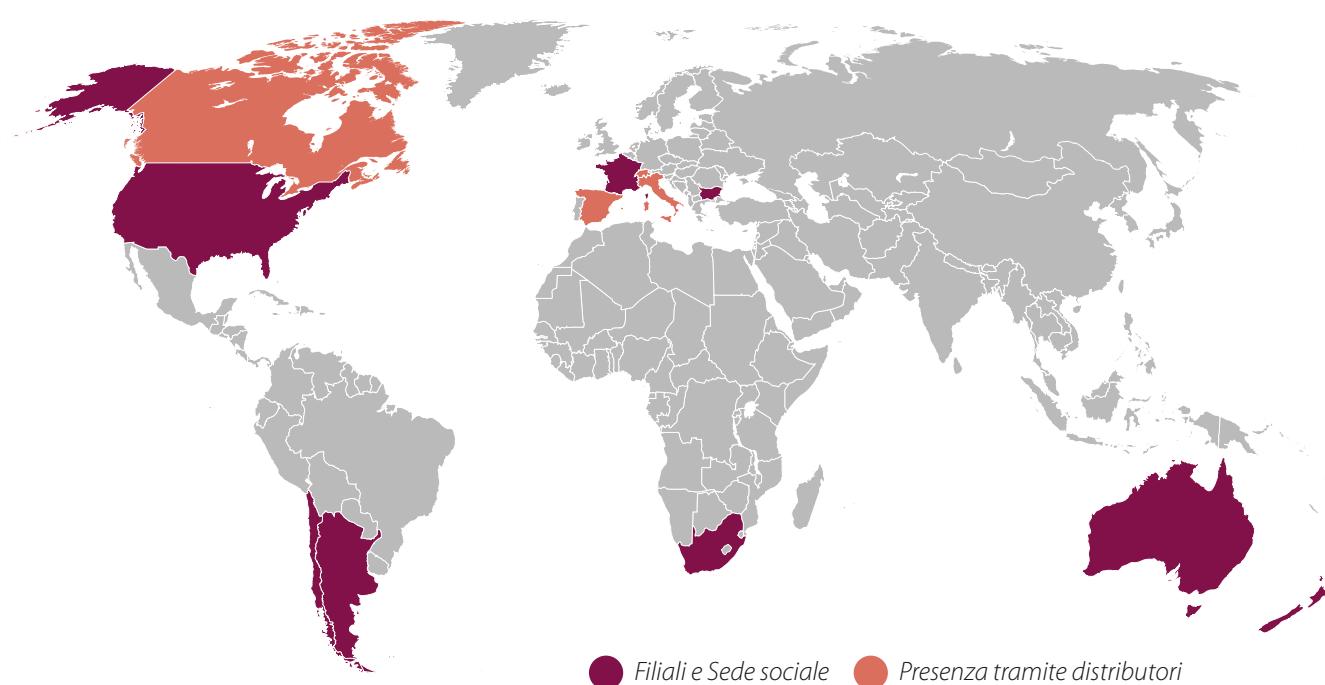
Oggi, Vivelys offre **un ventaglio di soluzioni uniche, dal vigneto alla bottiglia**. Grazie a una conoscenza trasversale, dal vigneto al vino, Vivelys è in grado di offrire un know-how e degli strumenti che garantiscono una coerenza e una visione globale su tutte le azioni condotte: dalla definizione della tipologia di vino desiderata, fino alla sua implementazione operativa.

Vivelys nel mondo

Vivelys è presente nel mondo in oltre venti paesi e realizza il 70% del suo fatturato all'export.

L'impresa, con sede in Francia, ha delle filiali in Cile, Stati Uniti, Argentina, Bulgaria e Australia.

Interviene anche tramite dei distributori in Italia, Spagna, Portogallo e Canada, e direttamente in diversi altri paesi.



Vivelys dispone di una rete di centri di ricerca con due cantine sperimentali in Francia e in Cile e partenariati siglati in diversi paesi con cantine pilota (Francia, Stati Uniti, Sudafrica, Australia, Argentina).

Date e numeri chiave

Date chiave

1993

Primo brevetto mondiale di Microssigenazione

Dopo diversi anni di sperimentazione e in collaborazione con l'I.N.R.A. (Ente nazionale francese per la ricerca agronomica) di Montpellier, Patrick Ducournau deposita il 1o brevetto di microssigenazione, mettendo in luce il fenomeno dell'ossigenazione controllata.

1995

Nuovo metodo sensoriale

Lo sviluppo della microssigenazione è accompagnato dalla caratterizzazione sensoriale dei tipi di tannini e dallo sviluppo di una metodologia sensoriale al servizio della produzione.

Creazione di Oenodev

La società Oenodev, fondata successivamente al deposito del relativo brevetto, sviluppa e distribuisce apparecchi di microssigenazione, offre formazioni e consulenza tecnica, e diventa un riferimento in materia.

1996

Creazione della gamma Boisé e dell'unità di produzione dedicata

Le sperimentazioni sono estese al legno e danno origine a una gamma di trucioli in rovere di altissima qualità, ideati come ingredienti complementari. L'unità di produzione integra da subito il monitoraggio qualitativo e la ripetibilità di ogni singolo truciolo.

1999-2004

Espansione internazionale

Apertura delle filiali in Argentina, Cile e Stati Uniti per garantire la conquista di questi mercati, sviluppando al tempo stesso la conoscenza delle problematiche e specificità locali.

2001-2006

Gestione dei rischi da Brettanomyces

Un progetto mondiale "Maîtrise du Risque Brettanomyces" (Gestione dei rischi da Brettanomyces) è lanciato in collaborazione con diverse cantine, in Francia, Argentina, Cile e Uruguay. Oenodev finanzia una serie di tesi sui rischi da Brettanomyces e sulle fecce. Nasce la prima soluzione completa per la rilevazione e il conteggio di Brettanomyces, utile al monitoraggio della produzione vinicola.

2005

Caratterizzazione del profilo aromatico delle uve

Sférис, start-up dell'istituto di agronomia di Montpellier, all'avanguardia nella caratterizzazione delle potenzialità e dei profili aromatici delle uve, lancia una serie di strumenti di supporto decisionale per il pilotaggio del profilo delle uve e della vendemmia.

2008

Acquisizione di Sférис e nascita di Vivelys

Dopo l'acquisizione di Sférис, la fusione tra le società Sférис e Oenodev dà origine a Vivelys.

2008-2011

Progetto di pilotaggio delle fermentazioni

Dal progetto "Pilotage de Fermentations" (Pilotaggio delle fermentazioni), realizzato in collaborazione con l'INRA di Pech Rouge e Fermentis (gruppo Lesaffre), nasce Scalya®: la prima soluzione di monitoraggio sul mercato.

2012

Consolidamento dell'offerta di Vivelys, che coniuga consulenza, legno e tecnologia

Vivelys continua a investire in Ricerca e Sviluppo, rafforzando i propri servizi di consulenza, dalla vigna alla bottiglia, e sviluppando know-how e strumenti di gestione e pilotaggio

2014

Acquisizione da parte di Oeneo

Oeneo acquisisce il 100% di Vivelys. Questa operazione rafforza il posizionamento a forte valore aggiunto di Oeneo e la sua capacità di innovazione tecnologica.

2015

Lancio del SC100 di Boisé

In occasione del ventennale dell'azienda, e a conferma della sua capacità di lanciare sul mercato prodotti unici (BF, DC310) Vivelys presenta SC100 di Boisé, un truciolo in grado di conferire ai vini maggior rotondità.

2016

Nuova dinamica

Vivelys raggiunge l'Australia e il Sudafrica, e prosegue nella sua dinamica di sviluppo e innovazione.

Numeri chiave (2016).

Vivelys appartiene al gruppo internazionale Oeneo, un attore maggiore del settore vitivinicolo grazie ai marchi d'alta gamma e innovativi, presenti sull'insieme delle fasi dell'elaborazione del vino, dal vigneto alla tappatura.

VIVELYS,

20 anni di esperienza nell'elaborazione di vini nei mercati internazionali

60 persone tra cui **12** consulenti

72 % del fatturato realizzato all'export

5 filiali

una presenza in oltre **20** paesi

10 % del fatturato investito nella Ricerca e Sviluppo

Un team di ricerca di **8** persone

2 centri sperimentali e cantine pilota

Leader all'avanguardia nella produzione di trucioli di rovere e strumenti di microssigenazione

17 000 unità di microssigenazione vendute

4 milioni di ettolitri affinati con Boisé

16 000 parcelli di vigna monitorate ogni anno attraverso i nostri strumenti di supporto decisionale per il vigneto.

1 100 000 ettolitri pilotati con Scalya

33 camere di fermentazione per lieviti attivi, in tutto il mondo, per oltre **3 000 000** di ettolitri fermentati con lieviti così prodotti

Oltre **20.000** analisi microbiologiche vendute ogni anno nel mondo per **80** clienti

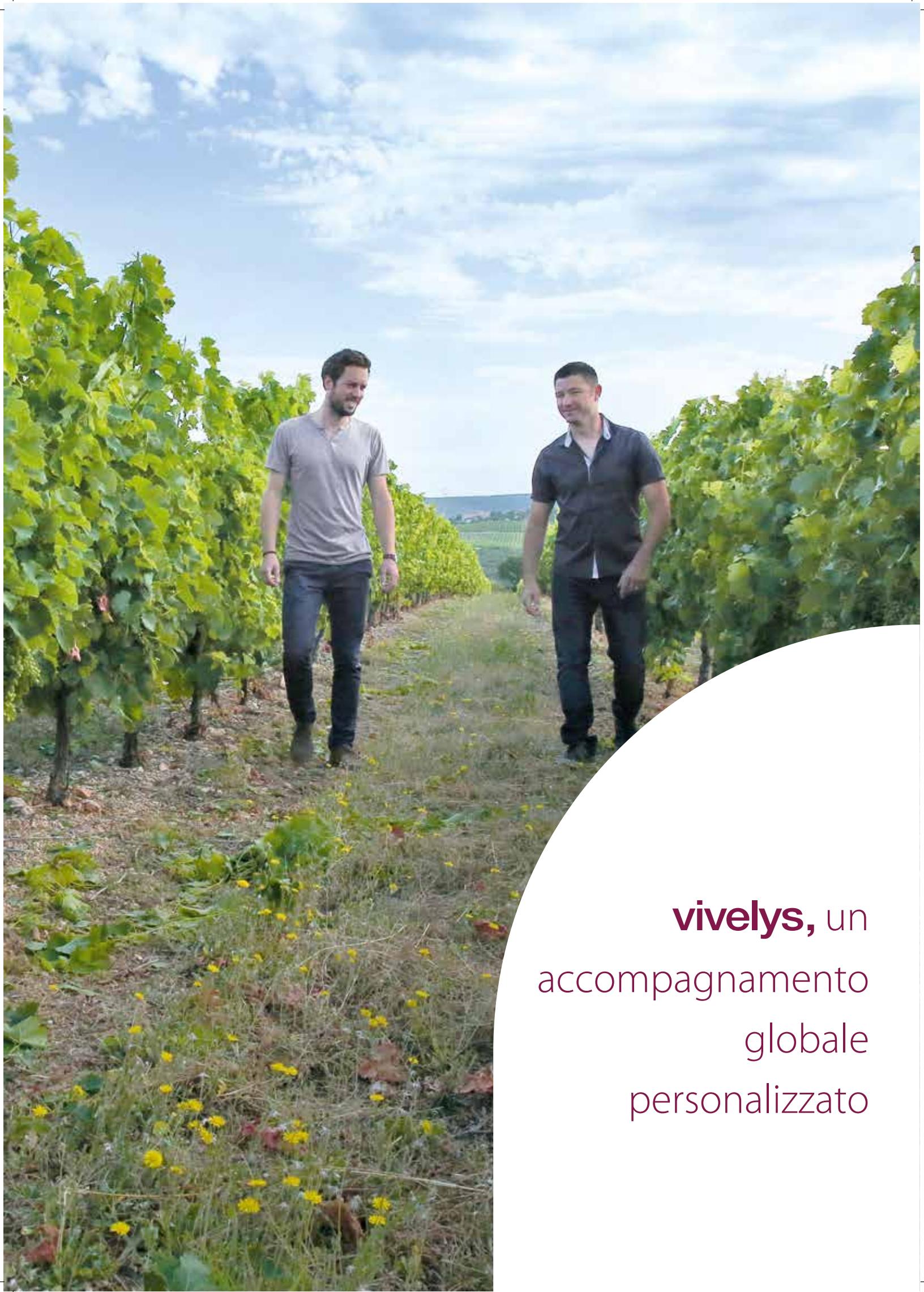
15 audit sui rischi microbiologici realizzati dal 2008 per la sicurezza di un volume globale di produzione di **1.000.000** di ettolitri

30 commissioni di analisi sensoriale attive nel mondo

Clienti

I volumi prodotti dai clienti di Vivelys rappresentano oltre **40** milioni di ettolitri cioè il **15%** del volume di vinificazione mondiale

13 clienti vantano una produzione superiore a **1** milione di ettolitri



vivelys, un
accompagnamento
globale
personalizzato

Approccio e metodi

Vivelys propone un accompagnamento globale personalizzato, fondato su una metodologia di approccio trasversale che parte dalla definizione del profilo del vino fino alla sua elaborazione, dal vigneto alla bottiglia.

Un approccio trasversale...

All'interno di una stessa azienda, la professione vitivinicola è stata per lungo tempo suddivisa in mestieri nettamente distinti tra loro: la viticoltura, l'enologia e il reparto commerciale lavoravano come tre strutture separate. Vivelys adotta una posizione diversa e propone un approccio trasversale dell'organizzazione aziendale e del processo di produzione, superando queste compartimentazioni stagne.

Mettendo al centro della riflessione le sfide rappresentate dalle diverse fasi della produzione, Vivelys dà il via a un nuovo approccio, volto allo sviluppo della diversità dei profili, alla loro adattabilità al mercato, al miglioramento della redditività e a un aumento dell'efficacia dei vari strumenti di produzione.

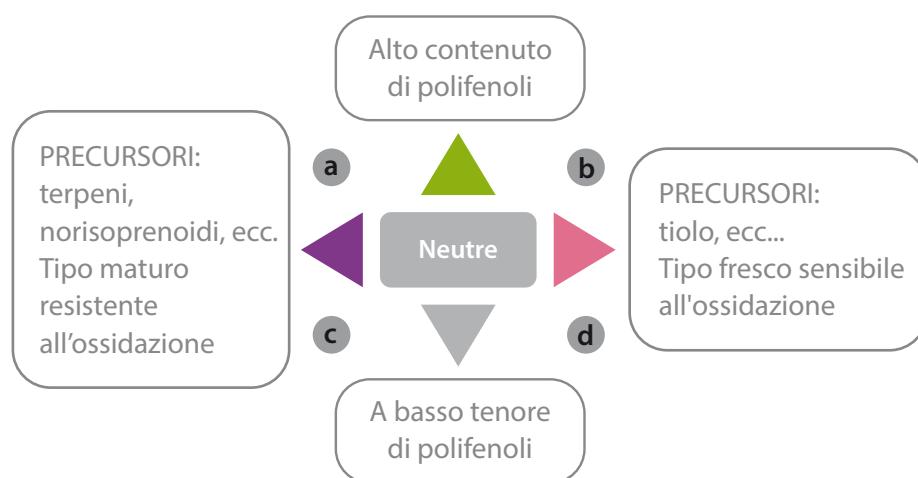
... con metodi e strumenti di lavoro efficaci

Oltre alla pura competenza tecnica, Vivelys ha sviluppato dei metodi di lavoro che puntano a razionalizzare le decisioni prese nell'ambito della strategia di produzione.

L'accompagnamento di progetto si articola intorno a tre punti centrali:

- l'uso di una metodologia idonea, basata sulla comunicazione e costruita insieme al cliente,
- l'acquisizione di misure precise lungo tutto il processo produttivo, per valutare la situazione e misurare le azioni realizzate punto per punto,
- l'interpretazione dei dati a partire da modelli di analisi sviluppati da Vivelys (matrice vino, profilo delle uve, analisi di vigneti potenziali),

In questo modo, l'azienda può accrescere il suo know-how tecnico e metodologico, acquisendo una nuova capacità di sperimentare e capitalizzare le conoscenze, per poi trasmetterle.



La matrice definita da Vivelys permette una classificazione tecnica semplice dei profili vino

Know-how

Uno strumento sperimentale unico

• Cantine sperimentali e pilota

Vivelys dispone di una capacità di sperimentazione di un migliaio di modalità, applicate in occasione di due vendemmie annue, in Europa e nell'emisfero australe (la cantina sperimentale di Montpellier, nel sud della Francia, e quella sita all'interno dell'Università del Cile).

L'azienda usufruisce anche di una rete di cantine pilota che applicano l'approccio e gli strumenti Vivelys, e che costituiscono un vero e proprio terreno di sviluppo su scala naturale del suo know-how specifico.

• Assi Ricerca e Sviluppo

Vivelys ha alle spalle vent'anni di ricerca applicata in enologia e microbiologia e più di un decennio di studi sul vigneto. Il suo know-how si è sviluppato in diversi ambiti:

- Determinazione del profilo uva e indicatore di monitoraggio della maturazione,
- Calcolo e monitoraggio dell'attività idrica,
- Ottimizzazione e sicurezza delle fermentazioni alcoliche,
- Selezione e produzione di lieviti indigeni,
- Affinamento dei vini e comprensione dei fenomeni risultanti dall'interazione tra diversi parametri (ossigeno, componenti legnose, fecce, polifenoli),
- Brettanomyces (contaminazione, ricerca in vigneto, fattori di crescita nei vini rossi),
- Controllo dei parametri chiave lungo tutte le fasi del processo (estrazione, vinificazione, affinamento),
- Analisi sensoriale dei vini.

Partner Ricerca e Sviluppo

Oltre alle attività di ricerca applicata condotte da Vivelys al proprio interno, le iniziative fondamentali sono realizzate in collaborazione con i laboratori di ricerca pubblici e i centri di sostegno all'innovazione:

- Polo di competitività Qualiméditerranée
- Unità sperimentale di Pech Rouge, INRA
- Le Mas Numérique
- L'Università del Cile
- L'INRA di Montpellier

Modellizzazione

I lavori di modellizzazione contano oltre 3.000 test realizzati nel corso degli ultimi dieci anni e oltre 5.000 tini industriali di convalida, dal 2006. I modelli sviluppati da Vivelys costituiscono il fulcro del suo know-how e delle soluzioni tecnologiche che propone.

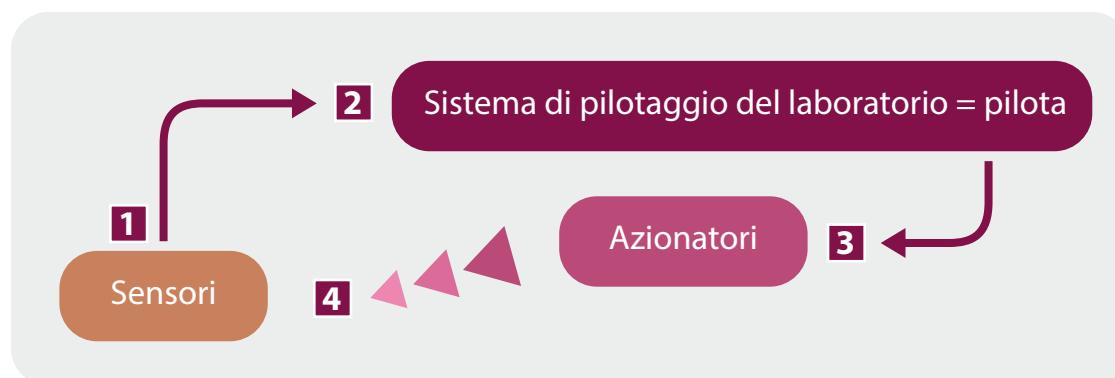
I dati raccolti da Vivelys sono tra i più importanti del settore:

- 16.000 parcelli di vigna monitorate annualmente sul profilo uva,
- 1000 parcelli di vigna monitorate dal 2001 sull'attività idrica,
- 1.100.000 ettolitri pilotati in cantina,
- oltre 30 vitigni modellizzati in termini di maturazione, cioè il 70% delle superfici vinicole mondiali.

Il pilotaggio

Le soluzioni di pilotaggio dei procedimenti proposti da Vivelys sono il risultato di ricerche volte alla comprensione dei fattori chiave del processo di produzione e della loro gestione.

Queste soluzioni di pilotaggio sono costruite secondo un sistema Pilota / Sensori / Comando:



- 1** I sensori inviano al sistema di monitoraggio le informazioni relative allo svolgimento del processo (vincoli dovuti a stress idrico, volume medio delle bacche, T°C del mosto, rilascio di CO₂, concentrazione di O₂ dissolto, ecc.)
- 2** Il sistema di monitoraggio elabora i dati e fornisce una serie di indicazioni secondo i modelli o le ricette di produzione selezionate.
- 3** Il sistema di monitoraggio invia istruzioni di lavoro a degli azionatori (sistema di irrigazione, dispositivo di termoregolazione, microssigenatore, ecc.)
- 4** Il comando mette in movimento il sistema. Il sensore misura la sua evoluzione e invia i nuovi dati al pilota, e così via.

Lo sviluppo di questi strumenti coinvolge non solo i team di ricerca; ma anche i servizi di sviluppo e le loro competenze in automazione e in informatica.

Team e progetti

Vivelys dispone di un team di consulenti che possono contare su diversi servizi:

- I servizi di ricerca in Enologia, Vigna, Legno e Microbiologia (tre dottori e un ingegnere agronomo, due laboratoristi, un capocantiniere)
- I responsabili dei poli Vigna, Enologia, Legno, Microbiologia e Analisi sensoriale (ingegneri e ingegneri agronomi, enologi e dottori)

Aumentare la redditività dei vini “cuore di gamma”

Esempi di progetti:

Incarico

Il segmento di fascia media deve soddisfare esigenze molto precise in termini di qualità, volume e costi.

Come conservare la qualità e rispettare i volumi richiesti, razionalizzando al tempo stesso i costi di produzione? Uno dei principali professionisti cileni ha fatto appello a Vivelys per identificare le leve d'azione, definire e implementare la strategia di produzione in grado di raggiungere questi obiettivi.

Risultati

- Surclassamento di vini da uve posizionate storicamente su segmenti inferiori
- Razionalizzazione della logistica con una migliore suddivisione e anticipazione della vendemmia
- Specializzazione della produzione tramite idonei itinerari specifici

Punti chiave

- Definizione sensoriale dei vini-ingrediente che costituiscono il profilo finale del prodotto.
- Redazione comune di regole decisionali, itinerari tecnici ed elementi di monitoraggio della conformità, specifici per ciascun vino-ingrediente
- Accompagnamento da un modo di produzione reattivo a un modo proattivo.

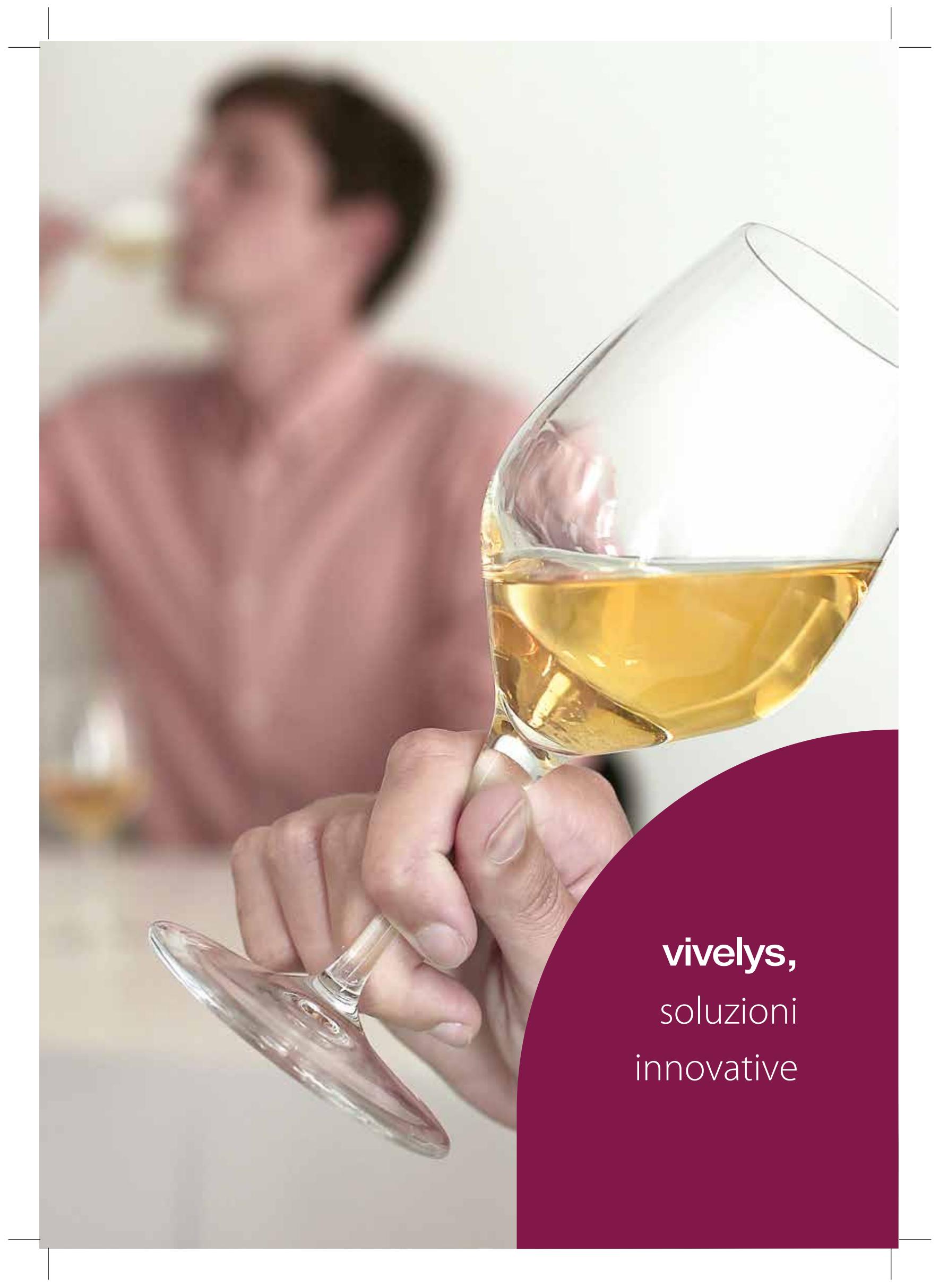
Conclusione

Le competenze e gli strumenti proposti da Vivelys hanno permesso di rispondere alle problematiche di qualità, volume e costi di produzione.

La formalizzazione del know-how acquisito e la sua integrazione alla gestione degli strumenti, nel vigneto e in cantina, garantiscono una continuità delle prestazioni nelle annate a venire.

Soluzioni implementate:

Consulenza in strategia di produzione / Consulenza itinerario tecnico vigna, fermentazione, affinamento, componenti legnose / Dyostem / Scalya / Keryan / Gamma Boisé / Siryel / Commissione di esperti

A close-up photograph of a person's hands holding a glass of white wine. The person is wearing a light-colored shirt. The background is blurred.

vivelys,
soluzioni
innovative

Analisi sensoriale

Come ottimizzare le tecniche di degustazione

La degustazione è l'elemento più importante del sistema di produzione dei vini. Fondata tradizionalmente sulle sue competenze specifiche, Vivelys ha ripensato la tecnica della degustazione del vino per dirigersi verso una soluzione che permetta un'analisi precisa, ripetibile e condivisibile del profilo dei vini.

Approccio

Con lo stesso impegno dedicato alla sua denominazione di origine Madiran, negli anni compresi tra il 1991 e il 2000 Patrick Ducournau ha partecipato con l'aiuto di Maurice Chassin all'organizzazione di una delle prime commissioni di analisi sensoriale per la certificazione di vini a denominazione di origine.

Un'esperienza che l'ha portato a ripensare le tecniche di degustazione del vino, per giungere alla definizione di strumenti di valutazione più precisi e al di là della sola competenza individuale. Andando oltre la semplice idea di qualificare e monitorare ogni lotto di vino tramite esame sensoriale, si evidenzia la necessità di creare un linguaggio comune che permetta la comunicazione professionale tra tutti i collaboratori dell'azienda.

Expertise

I consulenti Vivelys sono in grado di proporre ai clienti un percorso di riflessione strategica, formazione e accompagnamento per tutto ciò che riguarda la pratica dell'analisi sensoriale e la sua integrazione nell'azienda a un costo ottimale. Gli strumenti già ampiamente sviluppati concernono la definizione del prodotto, il controllo qualità, la modellizzazione del profilo uva, e l'organizzazione di una commissione di esperti.

Soluzioni

Una soluzione informatica dedicata

Siryel® si avvale di uno strumento di scrittura digitale (penna) e un'applicazione online che permette l'elaborazione dei dati (costruita in modalità SAS - Statistical Analysis System). Si differenzia dagli altri sistemi disponibili sul mercato perché:

- il trattamento istantaneo dei dati permette di ottenere delle conclusioni al termine della degustazione
- il tipo di analisi delle degustazioni è utile, in particolare, per il monitoraggio della produzione e per lo studio della concorrenza
- i rapporti sono pubblicati automaticamente e trasferibili via e-mail immediatamente dopo la degustazione
- la penna digitale e il supporto cartaceo permettono un inserimento dati semplice ed efficace (vigneto, cantina, laboratorio)

È uno strumento professionale totalmente dedicato al mondo vitivinicolo e soddisfa appieno le esigenze del settore.

Vigneto

Pilotare le vendemmie e orientare l'uva in base alle sue potenzialità.

Dalla qualità dell'uva dipende in gran parte la qualità del vino. Queste nozioni restano però estremamente complesse, perché sono strettamente legate a un gran numero di fattori interdipendenti: il terroir, l'annata, la maniera di coltivare, la data della vendemmia.

Approccio

Si basa sul concetto di "profilo uva"

che può essere definito come la capacità che ha l'uva di dare un certo tipo di vino.

È un approccio integrativo perché si basa su un complesso di indicatori che risultano dalle interazioni tra la vigna e l'ambiente: analisi di concentrazione (zuccheri, acidità...) e nuovi indicatori creati da Vivelys (tenore o carico attivo zuccherino nella bacca d'uva ed evoluzione del colore delle bacche).

Questi ultimi permettono di conoscere la progressione della maturazione e di distinguerne le fasi principali: carico zuccherino, arresto di carico.

La durata in giorni, a partire da questo arresto, e il tenore in zuccheri al momento dell'arresto stesso condizionano il profilo aromatico dell'uva (secondo la regione e il vitigno).

Questo approccio è operativo e predittivo per l'agronomo e l'enologo. Esso ha permesso la messa a punto di strumenti di analisi e supporto decisionale capaci di anticipare e controllare il profilo-uva.

Expertise

• Un supporto alla decisione nella vendemmia:

Questo approccio rende possibile determinare una data per la vendemmia che ottimizza il profilo uva mirato e l'organizzazione delle vendemmie stesse.

• Una diagnosi fisiologica che identifica, spiega e previene i problemi di maturazione:

Le parcelle che presentano uno squilibrio fisiologico legato all'attività idrica della vigna possono essere identificate e trattate immediatamente tramite pilotaggio dell'irrigazione o con l'implementazione di una strategia di gestione vitivinicola a medio termine.

• La specializzazione del vigneto:

A ogni parcella è attribuito un profilo uva mirato. In funzione di questo obiettivo, delle caratteristiche del terroir e dei costi associati, è possibile anticipare e adattare gli itinerari tecnici, nel vigneto e in cantina.

• Un approccio e delle soluzioni su misura, secondo le necessità dei clienti:

La forza di Vivelys è di potersi adattare e di saper rispondere a tutte le problematiche: proprietà di Grand Cru che devono rendere sicuri e stabilizzare lo stile e la qualità dei loro vini, negozi che devono acquistare uve di qualità, e profili diversi, o aziende di maggiori dimensioni che devono far fronte a una necessità di raggruppamento delle parcelle con profilo uva simile e pianificare le vendemmie.

Soluzioni

→ Il controllo dell'attività idrica della vigna

La soluzione Xilem® permette di controllare l'attività idrica della vigna per:

- rendere sicuro il profilo uva mirato e la conseguente qualità del vino,
- rendere sicuro un certo livello di resa,
- pilotare un'irrigazione controllata e su misura, in risposta immediata allo stress idrico,
- pilotare una strategia di gestione vitivinicola a medio termine, lavorazione del terreno e del manto erboso, fertilizzazione, ecc.

→ Il supporto decisionale delle date di vendemmia

Dyostem® è uno strumento di supporto decisionale per il vigneto. Esso offre una diagnosi strategica del vigneto ed effettua attualmente il monitoraggio di oltre 16.000 parcelle, di cui 5.000 si trovano nella regione di Bordeaux.

L'indicatore sviluppato da Vivelys, il carico zuccherino, è diventato il marker di maturazione di riferimento per il vigneto.

L'analisi e l'interpretazione con Dyostem® e DyostemPlus® permettono di:

- razionalizzare la decisione della data di vendemmia,
- monitorare a livello fisiologico la maturazione dell'uva, allo scopo di raggruppare le parcelle che presentano uno stesso potenziale qualitativo, identificare parcelle che mostrano uno squilibrio fisiologico e studiare l'impatto qualitativo di diverse pratiche vitivinicole,
- determinare in maniera predittiva il profilo uva e di conseguenza caratterizzare e raggruppare parcelle con lo stesso profilo aromatico, anticipare le vendemmie in base ai profili aromatici mirati, facilitare l'organizzazione delle vendemmie e delle future vinificazioni.

Vinificazione

Gestione dell'estrazione dei bianchi

L'estrazione della materia durante la pressatura resta un'operazione decisiva che condiziona il potenziale di longevità e il profilo aromatico dei vini bianchi. Vivelys ha sviluppato un sistema che permette sia di effettuare una selezione dei succhi in questa fase, che di definire il trattamento idoneo per garantire la loro stabilità rispetto all'ossidazione.

Il nostro approccio

Il monitoraggio per conduttività dell'estrazione nel corso della pressatura delle uve bianche permette di isolare le frazioni di mosti ad alto contenuto di polifenoli. Queste ultime sono quindi microssigenate per diminuire il tenore fenolico e ridurre così la sensibilità all'ossidazione dei vini che ne derivano.

La quantità di ossigeno necessaria e sufficiente per stabilizzare i succhi rispetto all'ossidazione dipende da ogni musto.

A partire dalla cinetica di consumo dell'ossigeno, è possibile calcolare con precisione la quantità di ossigeno necessaria all'ossidazione degli acidi polifenolici senza degradare i precursori d'aroma.

Questo approccio permette quindi di garantire una migliore longevità dei vini bianchi negli anni, qualunque sia il loro profilo aromatico. Gli effetti dell'ossigenazione controllata sono tanto più significativi quanto si procede nell'affinamento in tino o in bottiglia.

Il nostro know-how

Vivelys propone l'implementazione di strumenti in grado di selezionare le frazioni di succo nel corso della pressatura. Questi strumenti possono essere adattati a qualsiasi materia prima. I consulenti Vivelys accompagnano il cliente nel corso dell'organizzazione dell'atelier.

Vivelys propone anche un servizio di trattamento dei mosti tramite microssigenazione.

Le nostre soluzioni

→ Monitoraggio dell'estrazione dei polifenoli durante la pressatura

La sonda di conduttività Néoxym® permette il monitoraggio continuo della diffusione dei polifenoli nel mosto, per una separazione ottimale delle frazioni.

→ Calcolo del fabbisogno di ossigeno dei mosti

Cilyo® analizza la velocità di consumo dell'ossigeno da parte del mosto e calcola la quantità di ossigeno da somministrare al mosto non solfitato per ossidare i polifenoli per via enzimatica, preservando al tempo stesso il potenziale aromatico.

Selezione di lieviti compatibili con l'agricoltura biologica.

Sono sempre più numerosi i viticoltori che scelgono di praticare l'agricoltura biologica: per loro, Vivelys ha sviluppato delle soluzioni inerenti alla selezione dei lieviti autoctoni.

Approccio

Per produrre "biologico", le aziende devono trovare il modo di sostituire i lieviti commerciali. Per ovviare ai rischi associati alle fermentazioni spontanee, Vivelys ha sviluppato un **protocollo di selezione dei lieviti presenti nel vigneto**.

A metà strada tra un controllo totale e il non intervenire del tutto, questo approccio "ragionato" permette di rendere sicure le fermentazioni, utilizzando dei lieviti locali selezionati.

Expertise

Da oltre dieci anni, Vivelys assicura la **selezione di ceppi indigeni in diversi continenti e in situazioni molto diverse**, dai climi semi-desertici a quelli continentali. Appoggiandosi su una ricca esperienza acquisita sul terreno, Vivelys sa adattare questo know-how ai vincoli della quotidianità delle aziende, qualunque sia la loro dimensione e la loro pratica.

Soluzioni

→ Lievito d'annata

Questa soluzione semplice e rapida permette di ricercare nel vigneto dei lieviti, rappresentativi dell'annata in questione. Essa offre la scelta di pool di lieviti dell'anno, rappresentativi del terroir e dell'annata, ottimizzando l'inseminazione. Vivelys propone una formazione alla tecnica di ricerca di lieviti autoctoni nel vigneto e alla produzione di fermenti annui.

→ Lieviti autoctoni, selezione completa

Questa soluzione permette di ricercare nel vigneto e di selezionare, secondo i criteri di produzione locali, dei lieviti autoctoni capaci di garantire l'autonomia dell'azienda rispetto alla conservazione e alla produzione dei fermenti selezionati.

Il lavoro completo si svolge lungo un arco di due anni e tre vendemmie, e permette al produttore di produrre in maniera autonoma dei vini con ceppi di lieviti perfettamente rappresentativi del suo terroir.

Ottimizzazione della gestione della fermentazione.

La gestione della fermentazione è una delle fasi più delicate della vinificazione e quella in cui il tasso di errore è il più alto: per questo, Vivelys ha sviluppato delle soluzioni che permettono di limitare le imprecisioni e di ottimizzare quindi la produzione.

Approccio

La creazione dell'atelier "fermento attivo" è un modo efficace per Vivelys di non gestire più la fermentazione in maniera aleatoria, garantendo l'impiantazione di un ceppo di lievito per moltiplicazione e inseminazione controllate.

Expertise

Le tecniche di moltiplicazione dei lieviti sono perfettamente conosciute e monitorate, in tutti i settori delle bevande fermentate. Le competenze di Vivelys consistono nell'aver saputo trasferire all'enologia delle tecniche ampiamente testate da molti anni. L'adattamento di queste tecniche all'ambito enologico si è concretizzato nella creazione di un processo batch, modulato secondo il calendario della vendemmia e le realtà di produzione, tenendo conto inoltre dei fattori imponderabili.

Soluzioni

Vivelys propone ai suoi clienti l'implementazione di un sito di produzione di lieviti. Questa integrazione soddisfa un certo numero di parametri importanti: la riduzione dei costi di produzione, la garanzia di fermentazione, l'autonomia nella produzione di lieviti autoctoni, la libertà nella scelta dei ceppi di lieviti e l'estensione del know-how del cliente.

Controllo microbiologico del processo di produzione e controllo qualità.

Produrre un vino di ottima qualità, ogni anno, in qualsiasi condizione, è l'ideale di tutti i vignaioli. Con il controllo microbiologico dei vini, Vivelys offre una soluzione che permette di individuare eventuali anomalie durante il processo di vinificazione.

Approccio

In un contesto globale, sempre più esigente e concorrenziale, i produttori devono garantire ai clienti una qualità e una riproducibilità perfette. La comprensione delle attività microbiologiche che regolano le reazioni di trasformazione del vino è quindi fondamentale. Secondo la loro natura, i microrganismi modellano o distruggono il prodotto.

Lieviti autoctoni, **zero Brettanomyces, pH più alto, meno SO₂, un contenuto maggiore in zuccheri residui... ecco le cinque sfide per l'enologo moderno.**

Il convergere di tutti questi elementi, in toto o in parte, aumenta considerevolmente il livello di esigenza nel monitoraggio microbiologico dei vini.

Expertise

Il monitoraggio deve permettere non solo di mantenere il controllo costante e totale sui procedimenti di fabbricazione, ma anche di garantire la qualità del prodotto finale. Troppo spesso, l'enologo è solo di fronte a tutte queste problematiche microbiologiche, che vanno ad aggiungersi alle sue preoccupazioni principali di "architetto del vino". L'intervento di professionisti più specializzati si rivela essenziale, per accompagnarlo fino all'acquisizione di una maggior efficacia nel ciclo di produzione.

Soluzioni

Questi nuovi criteri richiedono **l'implementazione di protocolli e strumenti di analisi microbiologica** all'interno dell'azienda. Qualunque sia la dimensione e la competenza iniziale dell'operatore, Vivelys accompagna l'azienda lungo un percorso di **creazione e organizzazione di un Servizio di microbiologia specifico alla produzione vitivinicola**, adatto alle sue necessità e al suo budget.

Vivelys ha selezionato **il materiale idoneo**, definito i **protocolli di controllo della produzione** e implementato **delle strategie volte a ottimizzare le fasi microbiologiche e a tenere sotto controllo i rischi**. Il responsabile dell'azienda potrà così apprendere, nel corso dell'anno, i fabbisogni microbiologici della professione.

Massimizzare le potenzialità del vino durante l'affinamento.

Nonostante sia fondamentale per lo svolgimento della produzione, la gestione della fermentazione alcolica è resa difficile dai vincoli di tempo e di mezzi. Per aiutare le aziende a integrare questa attività, Vivelys ha sviluppato una soluzione di pilotaggio che permette la pianificazione, la realizzazione e il controllo dei compiti operativi della fermentazione.

Approccio

I vincoli logistici, l'incremento del lavoro e la mancanza di manodopera specializzata distolgono spesso l'attenzione dell'enologo dalla gestione della fermentazione alcolica.

Tramite il pilotaggio delle fermentazioni, Vivelys ha messo a punto uno strumento che svolge tutti i compiti ripetitivi, privi di valore aggiunto per il vinifikatore. Questo sistema permette all'enologo di risparmiare del tempo prezioso, in questo periodo critico della vinificazione.

Expertise

Tutti gli strumenti del processo di Vivelys sono pre-parametrati in modo da garantire vinificazioni rispettose delle regole professionali più comunemente applicate. I clienti sono accompagnati dai consulenti Vivelys, i quali condividono il loro know-how in materia di diversificazione dei profili vino, a partire da uno stesso profilo uva: un'enologia creativa, più che correttiva.

Soluzioni

→ Pilotaggio operativo della fermentazione alcolica

Il sistema Scalya® permette nell'atelier una raccolta dati in tempo reale, allo scopo di ottimizzare le attività di produzione. Per l'enologo, è una garanzia della buona esecuzione delle operazioni elementari.

→ Sistema di iniezione dell'azoto assimilabile

Pilotato dal sistema Scalya®, esso permette di fornire ai lieviti, nel momento in cui ne hanno bisogno, i nutrienti necessari affinché si sviluppino e consumino lo zucchero del mosto.

→ Monitoraggio della cinetica fermentativa

Il sensore di CO₂ integrato nel sistema Scalya® permette di monitorare l'evoluzione del rilascio di CO₂ dei lieviti e quindi la cinetica di fermentazione.

→ Sistema di iniezione dell'ossigeno

Gran Visio, pilotato dal sistema Scalya®, permette di fornire in maniera precisa l'ossigeno durante le fermentazioni alcoliche, contribuendo alla migliore sopravvivenza dei lieviti e permettendo un'evoluzione del profilo vino.

Affinamento

Gestione dell'ossigeno e delle fecce in vasca.

Quella di affinamento resta una fase da non sottovalutare, che richiede un'attenzione molto particolare su tre punti chiave: l'apporto di ossigeno, la rimessa in sospensione delle fecce e la gestione delle componenti legnose. Per facilitare queste operazioni, Vivelys ha sviluppato dei sistemi di pilotaggio dell'affinamento e dell'ossigeno nel tino. L'uso del legno va compreso sin dalla fase di vinificazione e non solo in quella di affinamento.

Approccio

Con **17.000 tini attrezzati nel mondo, da vent'anni** Vivelys profitta di un riscontro di esperienza sufficiente per analizzare i punti di forza e i punti deboli della tecnica di microssigenazione.

I recenti progressi tecnologici nella misura dell'ossigeno disciolto in maniera continua hanno permesso di creare dei sistemi intelligenti, veri e propri strumenti di supporto decisionale o di pilotaggio della microssigenazione.

Expertise

Dopo aver coordinato oltre 500 seminari in tutto il mondo sul tema dei modelli di gestione dell'affinamento tramite ossigenazione controllata, Vivelys lavora oggi **sull'ottimizzazione delle tecniche di affinamento in tino e in barrique**. I consulenti Vivelys accompagnano le aziende nell'organizzazione di questi atelier in termini di risorse operative, metodo di lavoro, costi e messa in sicurezza.

Soluzioni

→ Pilotaggio operativo dell'affinamento

Il sistema Scalya® permette nell'atelier una raccolta dati in tempo reale, allo scopo di ottimizzare le attività di produzione. Per l'enologo, è una garanzia della buona esecuzione delle operazioni elementari.

→ Pilotaggio automatizzato dell'aggiunta di ossigeno durante l'affinamento

Pilotato dal sistema Scalya®, esso permette di fornire ai lieviti, nel momento in cui ne hanno bisogno, i nutrienti necessari affinché si sviluppino e consumino lo zucchero del mosto.

→ Monitoraggio della cinetica fermentativa

Il sensore di CO₂ integrato nel sistema Scalya® permette di monitorare l'evoluzione del rilascio di CO₂ dei lieviti e quindi la cinetica di fermentazione.

→ Sistema di iniezione controllata dell'ossigeno

Gran Visio, pilotato dal sistema Scalya®, permette di fornire in maniera precisa l'ossigeno durante le fermentazioni alcoliche, contribuendo alla migliore sopravvivenza dei lieviti e permettendo un'evoluzione del profilo vino.

→ Sistema di risospensione delle fecce

L'agitatore (Bâtonneur) garantisce la risospensione rapida e delicata delle fecce, senza degassaggio, assicurando un affinamento efficace su fecce in vasca e senza perdita aromatica. L'agitatore è utilizzato anche per omogeneizzare la vasca durante l'apporto automatico di ossigeno.

Gestione delle componenti legnose nel processo di produzione.

Con la globalizzazione e l'inasprimento della concorrenza nel mercato nel vino, un numero sempre maggiore di produttori sceglie le vasche inox e tende a trascurare l'apporto del sentore del legno. Vivelys difende un concetto di enologia moderna: per questo, ha sviluppato delle componenti legnose innovative che permettono di adattare perfettamente questo materiale al processo produttivo e al profilo finale desiderato.

Approccio

Il legno è selezionato secondo il profilo ricercato. La sua elaborazione richiede un gran rigore nella scelta della materia prima, nel controllo e nell'effetto sensoriale ricercato.

Siccome il ciclo di produzione delle botti scarta il 75% della massa degli alberi abbattuti, l'uso del legno per enologia, proveniente da questo settore, contribuisce alla protezione delle nostre foreste di quercia centenarie.

Il legno per enologia approfitta inoltre del lavoro di selezione fatto a monte nel settore delle botti.

È possibile creare degli assemblaggi di legni molto precisi e vari, partendo da profili legnosi diversi.

L'elaborazione di ogni legno è specifica alla materia prima utilizzata, secondo una valutazione analitica e un'analisi sensoriale.

Expertise

Grazie alla sua esperienza nell'export, Vivelys si posiziona oggi come il leader dei trucioli tecnici nel mondo.

La ricerca Vivelys ha lanciato nel 2009 un programma ambizioso, per determinare le regole che permettono una maggiore precisione nell'unione sottile tra vino e legno.

A livello aziendale, questo programma mobilita oggi oltre la metà degli sforzi dedicati alla ricerca e permette di garantire ai clienti l'integrazione ottimale delle componenti legnose in ciascun momento chiave del processo.

L'approccio di Vivelys garantisce così la sicurezza dei profili vino, tramite la realizzazione di assemblaggi legnosi precisi e specifici, e la definizione delle condizioni di inserimento all'interno del processo.

Soluzioni: Boisé France®

→ **Gamme di prodotti**

Gli 11 prodotti della gamma Boisé France® costituiscono un'offerta di elementi complementari e assemblabili, che l'enologo utilizza come base nella costruzione del suo profilo vino.

Tra le novità citiamo:

- **SC100 (trucioli)**

Questo prodotto innovativo per il mondo della viticoltura, conferisce al vino una sensazione di rotondità e morbidezza, senza deteriorarne l'aroma.

- **La nuova gamma Signature**

2 formule: Y e T

Il Boisé Signature Y (Yummy) offre una risposta semplice al bisogno di rotondità di vini bianchi o rossi. Permette di potenziare il carattere ghiotto e soave, preservando al tempo stesso le note fruttate del vino.

Boisé Signature T (Toasted) intensifica la complessità e conferisce note tostate diverse, strutturando con finezza i vini.

La diversità e la complementarità dell'offerta Boisé permettono di soddisfare un gran numero di parametri durante la vinificazione e l'affinamento, dalla riduzione della percezione del vegetale e l'aumento della maturità del frutto all'intensificazione della freschezza, modulando un corpo più o meno strutturato e grasso.

È possibile infatti concentrarsi su alcuni obiettivi precisi del profilo vino desiderato, grazie a dei profili legno con caratteristiche distinte.

Gamma di trucioli Boisé France®

		Intensità	Frutti	Freschezza	Aromi	Complessità	Struttura	Dolcezza	Grasso	PAI
Fruttato ed equilibrato	Legno fresco	●●	●●		●		●●	●●		
	Paillette	●	●				●●	●●		
	Freschezza		●	●●●		●	●●●			●
	SC100				●		●	●●●	●●●	●
Complessità aromatica	SCA	●●	●	●	●●	●●●	●●●	●	●●	
	DCA	●			●●	●●●		●	●●	
Intensità aromatica	SC180XL	●●	●		●●		●●	●●●	●●●	
	DC180	●●	●		●●		●	●●●	●	●●
	DC190	●●		●	●●	●	●●	●	●●	
	DC210	●●		●●	●●●		●●		●●	
	DC310	●●●		●	●●●		●●●		●●●	

→ Prodotti personalizzati

Per rispondere a bisogni più complessi, Vivelys accompagna i clienti nella produzione di assemblaggi su misura, elaborati a partire da "kit legno". Questi prodotti personalizzati permettono all'enologo di disporre di trucioli perfettamente idonei al profilo desiderato, semplificando inoltre la gestione delle componenti legnose nel processo produttivo.

→ La soluzione industriale

Vivelys propone un approccio globale per implementare dei processi sicuri di affinamento che integrino il complesso dei criteri (flusso di produzione, variabilità della materia prima e tipologia del prodotto finale).

Questo approccio copre la totalità delle problematiche dell'affinamento in legno:

- Selezione dei legni grazie allo strumento "kit legno"
- Integrazione degli altri parametri di affinamento (ossigeno, fecce)
- Implementazione di metodi di controllo qualità.





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

www.vivelys.com

Contatti stampa:

Aplus Communication

Martine Pain
contact@agence-aplus.fr
Tél. : +33 (0)1 48 78 21 20
Cell. : +33 (0)6 71 20 58 72

Vivelys

Myriam Benentendi
myriam.benentendi@vivelys.com
Tél. + 33 (0)4 67 85 68 47
Cell. + 33 (0)6 70 53 33 57

contatti