



TASTE THE INNOVATION

dossier de prensa





Compañeros de la innovación

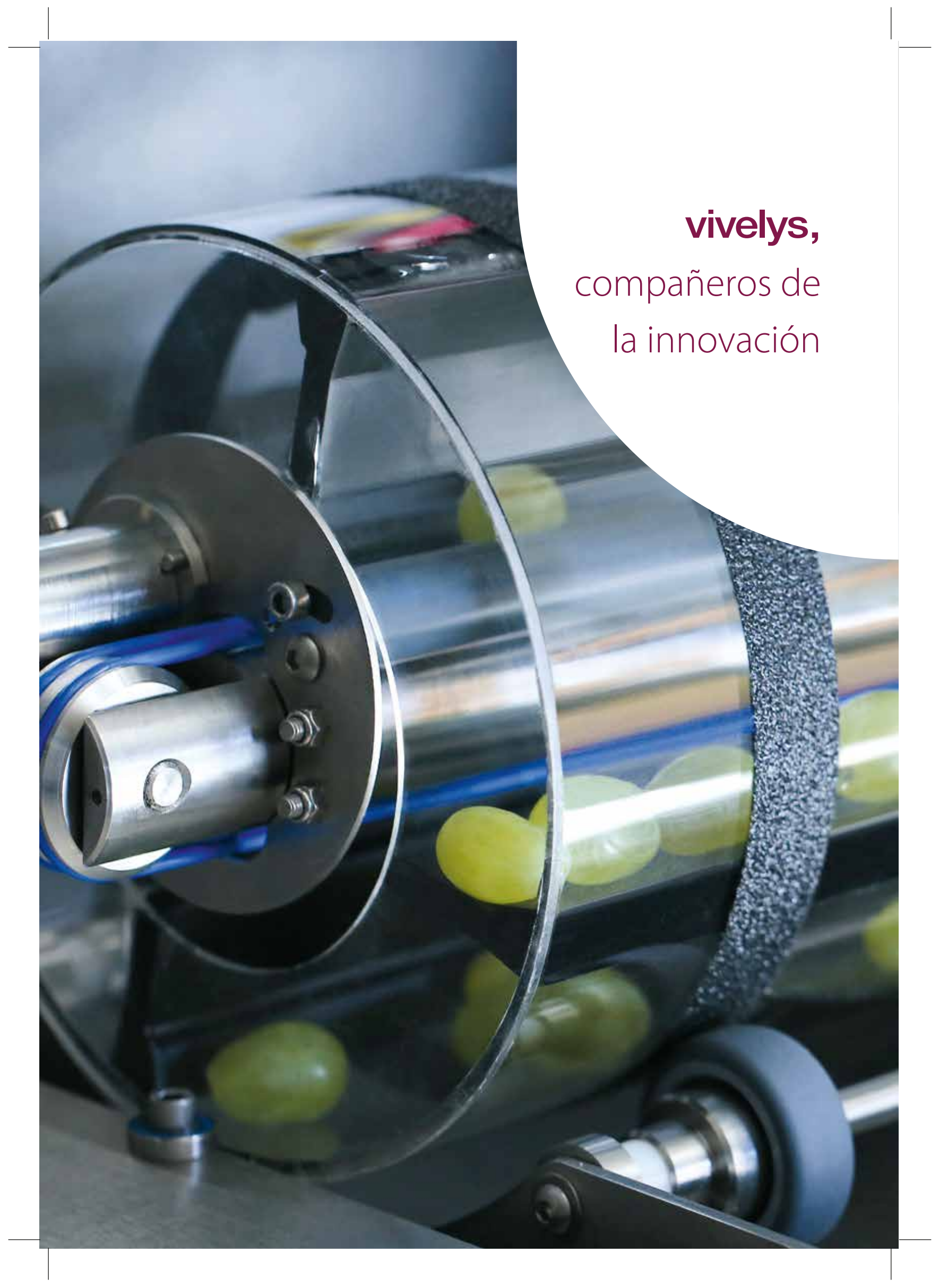
Visión y valores	6
Actividad y sucursales	7
Fechas y cifras clave	10

Acompañamiento global personalizado

Enfoque y métodos	14
Saber-hacer	15
Equipos	17

Soluciones innovadoras

Evaluación sensorial	20
Viñedo	21
Vinificación	22
Crianza	26



vivelys,
compañeros de
la innovación



Líder en consultoría e innovación en la elaboración del vino, Vivelys acompaña a los productores del viñedo a la botella para producir el vino buscado por los consumidores con los procedimientos mejor adaptados.

Nuestros expertos proponen un nuevo enfoque para optimizar los medios de producción de vino en todo su proceso de elaboración, apoyándose en las 3 actividades que tiene Vivelys:

- **La CONSULTORÍA, para ofrecer un acompañamiento global personalizado**
- **La MADERA, a través de una gama especializada y de excelente calidad**
- **La TECNOLOGÍA, base de la innovación y del control en la producción.**

Visión y valores

Revelar el potencial y la complejidad de cada vino

En el mundo del vino, el éxito del mañana depende de la elaboración de vinos que le gusten al consumidor y de productos que tengan un proceso óptimo.

El control de los procesos de elaboración y la adaptación de los perfiles vino al mercado son puntos clave para el éxito.

Frente a tal contexto, Vivelys propone a sus clientes un nuevo enfoque para optimizar la producción del vino del viñedo a la barrica y construir perfiles vino adaptados al mercado.

Para ello, Vivelys se apoya en un equipo de I+D competitivo y con experiencia en más de 10 países.

Innovación

Líder en enología y vitivinicultura de precisión, Vivelys ha innovado en numerosas áreas:

- Micro-oxigenación (1era patente en el mundo)
- Chips de roble (innovaciones DC310, SC100 y línea Signature)
- Sistema de monitoreo en bodega (1era solución del mercado - Scalya®)
- Herramienta de ayuda en la decisión para el viñedo (1era base de datos en el mundo - Dyostem®)

Como verdadero socio innovador de los productores, Vivelys desarrolla soluciones que permiten responder a los cambios y a las nuevas tendencias.

La empresa invierte entre 10 y 15% de su volumen de ventas en Investigación y Desarrollo.

Excelencia

Vivelys aspira a la excelencia en todas sus actividades: en la precisión de sus investigaciones, en estándares de calidad exigentes, en el desarrollo y selección de la tecnología y en el acompañamiento personalizado a sus clientes.

Pasión

Vivelys es un apasionado del vino, tanto por el placer de degustarlo como por la magia que hay en elaborarlo. Vivelys trabaja cada día para comprender el vino cada vez mejor y revelar lo mejor de él.

Escucha

Para Vivelys es primordial escuchar a sus clientes de igual a igual, en una relación de transparencia y compañerismo. La confianza es esencial para definir con cada cliente el proyecto que mejor se adapte a sus ambiciones y condiciones.

Para los consultores de Vivelys, esta confianza también se refleja al transferir el saber-hacer y los conocimientos para permitir una continuidad de los resultados una vez terminados los proyectos.

Actividad y sucursales

Actividad

• CONSULTORÍA

Acompañamiento exclusivo

Vivelys ayuda a los productores a definir e implementar su estrategia de producción para obtener en cada cosecha los mejores vinos que su modelo económico pueda desarrollar.

Vivelys ofrece 5 talleres de la uva a la botella:

- Viñedo
- Vinificación
- Crianza
- Microbiología
- Evaluación sensorial

Vivelys brinda un conocimiento global que garantiza procesos coherentes para cada vino gracias a sus ventajas:

Equipo de expertos

Nuestro equipo de ingenieros y enólogos están siempre listos para responder a los desafíos de los productores y adaptarse a las condiciones financieras y tecnológicas de nuestros clientes. Junto con los clientes, construyen proyectos personalizados y adaptados a sus objetivos.

Metodología

La metodología de Vivelys se basa en el saber-hacer sobre elaboración de vinos y en su área de I+D. Los proyectos se desarrollan por etapas, desde la identificación de la necesidad hasta la implementación, y se apoyan en herramientas testeadas de diagnóstico y análisis.

Innovación

Los equipos innovadores de Vivelys facilitan la toma de decisiones y el monitoreo de diferentes fases del proceso. Estos equipos exclusivos, creados a partir de I+D, se ofrecen al cliente según las necesidades del proyecto.

Transmisión de saber-hacer y autonomía

Vivelys se compromete con hacer que sus clientes, primero acompañados, desarrollen autonomía para conseguir que los resultados se mantengan estables una vez terminados los proyectos. Vivelys capacita a las personas involucradas en cuanto a modelos de decisión, al saber-hacer específico adquirido durante los proyectos, a las soluciones técnicas implementadas.

• MADERA

Creador de perfiles

Como líder mundial en el diseño y producción de alternativas innovadoras, Vivelys ofrece lo mejor de la madera para la crianza de vinos a través de su línea premium de chips Boisé®.

Pioneros en enología de precisión

Como pioneros en enología de precisión, Boisé® comprende líneas de madera para la enología reconocidas por su altísima calidad.

Gracias a su capacidad para innovar y a su conocimiento sobre las interacciones entre vino y madera, la marca Boisé® se ha posicionado en 20 años como líder mundial de la madera para la enología.

Productores desde 1996

Boisé diseña y fabrica madera para la enología desde 1996 en un lugar único al suroeste de Francia. Controlamos todo el proceso, desde su diseño hasta su fabricación: la selección y maduración de la madera (plantaciones de árboles de 10000 m3), calentamiento, I+D y control de calidad.

Innovadores por naturaleza

Todos los productos de Vivelys se originan de los trabajos de I+D, lo que los hace los más innovadores del mercado. Referencias inigualables como Boisé BF, DC310 o la más reciente, SC100, demuestran la capacidad que Boisé tiene para seleccionar y elaborar los chips más precisos, novedosos y estables del mercado.

Comprometidos con la calidad

Reconocidos por su excelente calidad, los productos Boisé® se crean a partir de una selección de maderas nobles y de evaluaciones sensoriales y analíticas sistemáticas. El seguimiento de cada chip a lo largo de su transformación garantiza que los productos estén libres de defectos y sean perfectamente reproducibles. En su fabricación se respetan los estándares ecológicos, financieros, sociales y éticos exigidos y certificados por PEFC para el manejo sostenible de bosques.

• TECNOLOGÍA

La innovación al servicio del vino

Desde la creación de Vivelys, la innovación está en su centro de actividades y está apoyada por permanentes inversiones y trabajos de Investigación y Desarrollo.

Vivelys propone soluciones innovadoras para ayudar a los productores a definir y a implementar estrategias de producción.

Sus equipos tecnológicos exclusivos ayudan a monitorear y revelar los vinos para responder a las necesidades de agrónomos, enólogos, expertos en control de calidad, y equipos de ventas y marketing.

Como precursor en enología de precisión, Vivelys trabaja para optimizar la elaboración de vinos a través del control de los parámetros clave de cada etapa del proceso.

El saber-hacer formado por su I+D permite identificar los itinerarios técnicos que mejor se adaptan y asociar las herramientas que ayuden a controlarlos. Esta experiencia, aportada por los consultores de Vivelys en todo el mundo, permite brindar una solución para que cada vino desarrolle todo su potencial.

En 20 años de innovación, Vivelys ha creado la posibilidad de poner la tecnología al servicio del vino:

- **en bodega, a través de la 1era patente de micro-oxigenación en el mundo (1993) y la 1era solución de monitoreo del proceso de vinificación, Scalya® (2012)**
- **en el viñedo, a través de Dyostem®, una herramienta de ayuda en la decisión para el monitoreo de los perfiles vino y de la cosecha (2006)**
- **en microbiología, a través de una solución completa de detección y recuento de Brettanomyces (2004)**

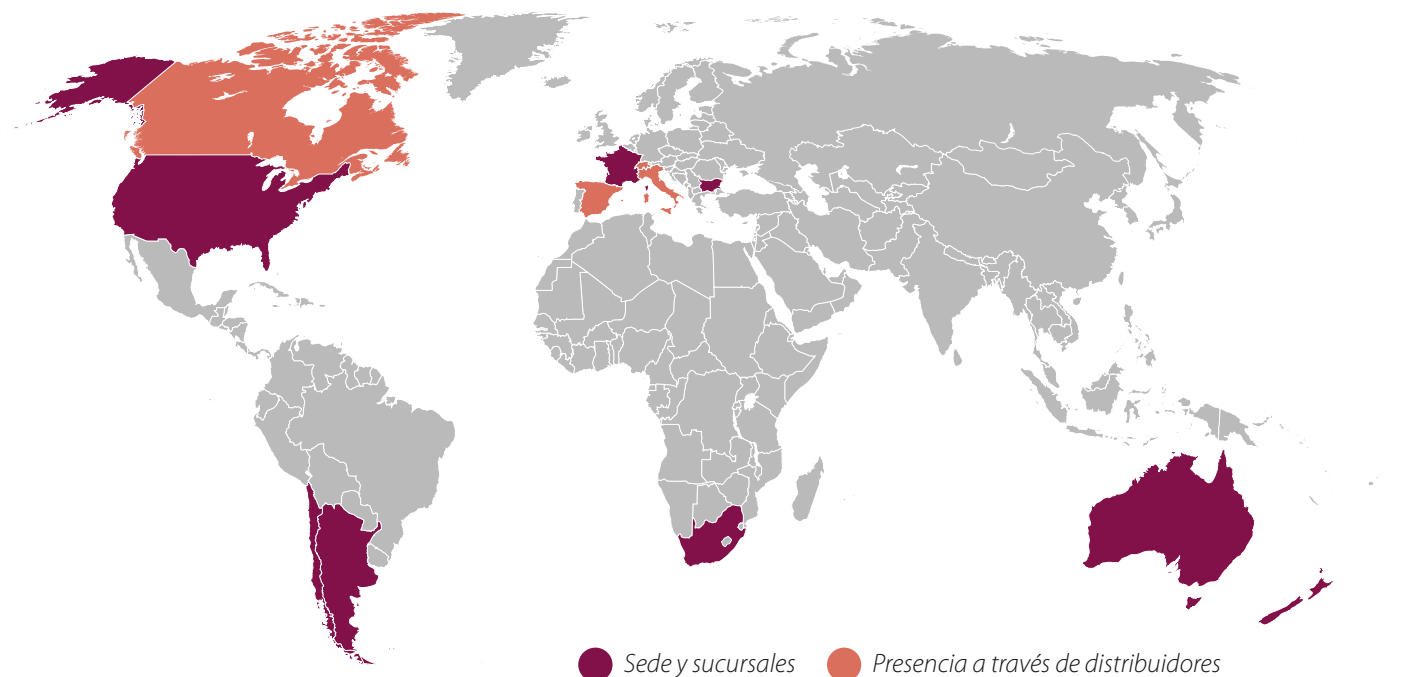
Hoy en día, Vivelys cuenta con un panel único de soluciones del viñedo a la botella. Gracias a su conocimiento transversal del viñedo al vino, Vivelys ofrece conocimiento y herramientas que garantizan coherencia y visión global de todas las acciones llevadas a cabo desde la definición del objetivo hasta la implementación operacional.

Expansión mundial

Vivelys está presente en más de 20 países y el 70% de su volumen de ventas se obtiene por la exportación.

La empresa, con sede en Francia, cuenta con sucursales en Chile, Estados Unidos, Argentina, Bulgaria y Australia.

También tiene presencia en Italia, España, Portugal y Canadá a través de distribuidores y en forma directa en numerosos países.



Vivelys cuenta con una red de centros de experimentación que consiste en 2 bodegas de experimentación en Francia y en Chile y en bodegas piloto con acuerdos de cooperación en Francia, Estados Unidos, Sudáfrica, Australia y Argentina.

Fechas y cifras clave

Fechas clave

1993

1era patente de micro-oxigenación en el mundo

Luego de varios años de experimentación y de trabajo colaborativo con el I.N.R.A. de Montpellier, Patrick Ducournau presentó la 1era patente de micro-oxigenación, dando a conocer el fenómeno de la oxigenación moderada.

1995

Nueva metodología sensorial

Al desarrollo de la micro-oxigenación lo acompaña la descripción sensorial de tipos tánicos y el desarrollo de una metodología sensorial al servicio de la elaboración de vinos.

Fundación de Oenodev

Luego de presentar la patente de micro-oxigenación, se fundó Oenodev. La empresa desarrolla y distribuye equipos de micro-oxigenación, y entrena y hace consultoría sobre la técnica, lo que convierte a Oenodev en un referente en el tema.

1996

Creación de la línea Boisé y su unidad de producción

Los experimentos se extienden a la madera y dan origen a una gama de chips de roble de altísima calidad diseñados como ingredientes complementarios. La unidad de producción integra desde el principio el control de calidad y la reproducibilidad de cada chip.

1999-2004

Expansión internacional

Se abrieron sucursales en Argentina, Chile y Estados Unidos para asegurar la conquista de dichos mercados ofreciendo soluciones a problemáticas específicas locales

2001-2006

Control de riesgo de Brettanomyces

Con la colaboración de numerosas bodegas en Francia, Argentina, Chile y Uruguay, se lanzó un proyecto a nivel mundial "Control de riesgo de Brettanomyces" («Maîtrise du Risque Brettanomyces»). Oenodev financió varias investigaciones sobre el riesgo de Brettanomyces y las lías – La 1era solución de detección y recuento de Brettanomyces adaptada al seguimiento de la producción.

2005

Caracterización del perfil aromático de uvas

Sféris, start up de la Escuela de Agronomía de Montpellier y pionera en la caracterización de los potenciales y los perfiles aromáticos de las uvas, lanzó herramientas ayuda en la decisión para el monitoreo de los perfiles uva y de la cosecha.

2008

Adquisición de Sféris y origen de Vivelys

Luego de adquirir Sféris, las empresas Sféris y Oenodev se fusionaron dando origen a Vivelys.

2008-2011

Proyecto de piloteo de las fermentaciones
El proyecto “Piloteo de las fermentaciones” (« Pilotage de Fermentations »), llevado a cabo con la colaboración del INRA de Pech Rouge y de Fermentis (grupo Lesaffre), dio origen a la 1era solución de piloteo del mercado: Scalya®.

2012

Consolidación de la oferta de Vivelys integrando consultoría, madera y tecnología
Vivelys continúa con sus inversiones en I+D y consolida su oferta de consultoría del viñedo a la botella, desarrollando saber-hacer y herramientas de seguimiento y monitoreo.

2014

Adquisición de Oeneo
Oeneo adquirió el 100% de Vivelys. Esto reforzó su posicionamiento por el gran valor agregado y la capacidad para innovar en tecnología.

2015

Lanzamiento de SC100 de Boisé
Para celebrar sus 20 años, y para demostrar su capacidad para crear productos únicos (BF, DC310), Vivelys lanzó SC100 de Boisé, chips que brindan redondez a los vinos.

2016

Nueva dinámica
Vivelys se instaló en Australia y Sudáfrica, continuando con su dinámica de desarrollo e innovación.

Cifras clave (2016)

Vivelys es parte del grupo internacional Oeneo, mayor figura del mundo vitivinícola gracias a sus marcas y productos innovadores de alta gama presentes en todas las etapas de vinificación, desde el viñedo hasta la botella.

VIVELYS,

20 años de experiencia en elaboración de vinos en mercados internacionales

60 personas, de las cuales **12** son consultores

72 % del volumen de ventas proveniente de exportación		5 sucursales presencia en más de 20 países
10 % del volumen de ventas invertido en I+D		Equipo de investigación formado por 8 personas 2 centros de experimentación y bodegas piloto

Pionero y líder en chips de roble y en herramientas de micro-oxigenación

17 000 equipos de micro-oxigenación vendidos

4 M hl tratados con Boisé

16 000 parcelas de viñedos monitoreados durante 1 año con nuestras herramientas de ayuda en la decisión del viñedo.

1 100 000 hl piloteados con Scalya

33 salas de fermentos activos instaladas alrededor del mundo para más de **3 000 000** hl fermentados con las levaduras producidas en ellas

Más de **20 000** análisis microbiológicos vendidos por año en el mundo a **80** clientes

15 auditorías de riesgo microbiológico realizadas desde 2008 para asegurar un volumen global de producción de **1 000 000** hL

30 paneles de análisis sensorial activos alrededor del mundo

Clientes

Los volúmenes producidos por nuestros clientes representan más de 40 millones hl, es decir 15% del volumen producido a nivel mundial.

13 clientes con una producción superior a **1** millón hl



vivelys,
acompañamiento
global
personalizado

Enfoque y métodos

Vivelys ofrece acompañamiento global personalizado basado en una metodología de enfoque transversal a partir de la definición del perfil vino hasta la elaboración del viñedo a la botella.

Un enfoque transversal...

Desde siempre, los productores han tenido que compartir diferentes tareas dentro de la misma empresa: la viticultura, la enología y la venta, tomándolas como tres áreas separadas.

Vivelys adopta una posición diferente y propone un enfoque transversal de la organización de la empresa y del proceso de elaboración más allá de las diferentes tareas.

Poniendo en el centro de esta reflexión a lo que está en juego en la elaboración de vinos, Vivelys crea un nuevo enfoque para desarrollar una variedad de perfiles, adaptarlos al mercado, aumentar la rentabilidad y hacer más eficientes las herramientas de producción.

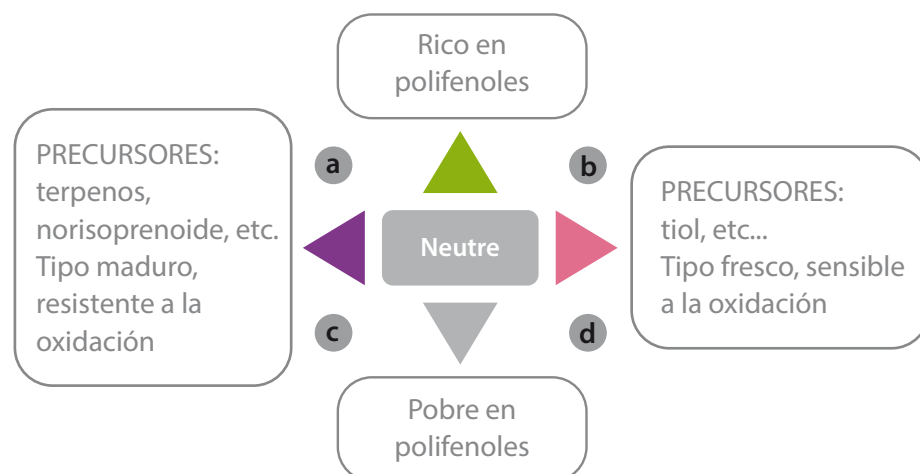
...y métodos y herramientas de trabajo eficaces

Aparte de su conocimiento técnico, Vivelys ha desarrollado métodos de trabajo que buscan mejorar la toma de decisiones en cuanto a estrategia de producción.

El acompañamiento del Proyecto se apoya en 3 puntos clave:

- la implementación de una metodología adaptada, basada en el intercambio y la construcción junto con el cliente,
- la adquisición de medidas precisas a lo largo del proceso para evaluar la situación y medir las acciones realizadas punto por punto,
- la interpretación de datos a partir de modelos de análisis desarrollados por Vivelys (matriz vino, perfil uva, análisis de potenciales del viñedo),

La empresa también puede expandir su saber-hacer técnico y microbiológico. De esta forma, adquiere más capacidad para experimentar, capitalizar sus conocimientos y transmitirlos.



La matriz vino creada por Vivelys permite clasificar los perfiles vino de una forma muy simple y técnica.

Saber-hacer

Una herramienta experimental única

• Bodegas experimentales y piloto

Vivelys tiene una capacidad experimental de 1000 modalidades aprovechada en dos cosechas anuales, en Europa y en el hemisferio sur (una bodega experimental en Montpellier y otra perteneciente a la Universidad de Chile).

Vivelys también cuenta con una red de bodegas piloto que integran el enfoque y las herramientas de Vivelys, lo que crea un verdadero campo de desarrollo “en tamaño real” del saber-hacer de Vivelys.

• Área I+D

Vivelys tiene 20 años de investigación aplicada a la enología y microbiología, y más de 10 años trabajando en el viñedo. Su saber-hacer se desarrolla en numerosas áreas:

- Determinación del perfil uva y del indicador para el seguimiento de la maduración,
- Mensura y seguimiento de la actividad hídrica,
- Optimización y garantía de la fermentación alcohólica,
- Selección y producción de levaduras autóctonas,
- Crianza de vinos y comprensión de los fenómenos derivados de la interacción entre las diferentes variables de la crianza (oxígeno, compuestos de madera, lías, polifenoles),
- Brettanomyces (contaminación, búsqueda en el viñedo, factores de crecimiento en los vinos tintos),
- Control de las variables clave en todas las etapas del proceso (extracción, vinificación, crianza),
- Evaluación sensorial de los vinos.

Colaboración en I+D

Además de los trabajos de investigación aplicada que hace Vivelys, los enfoques fundamentales se realizan en colaboración con laboratorios de investigación públicos y centros de apoyo a la innovación:

- Polo de competitividad Qualiméditerranée
- Unidad experimental de Pech Rouge, INRA
- Le Mas Numérique
- Universidad de Chile
- INRA de Montpellier

Modelización

Los trabajos de modelización representan más de 3000 ensayos realizados a lo largo de los últimos 10 años y más de 5000 tanques industriales de validación desde 2006. Los modelos desarrollados por Vivelys constituyen el eje de su saber-hacer y de sus soluciones tecnológicas.

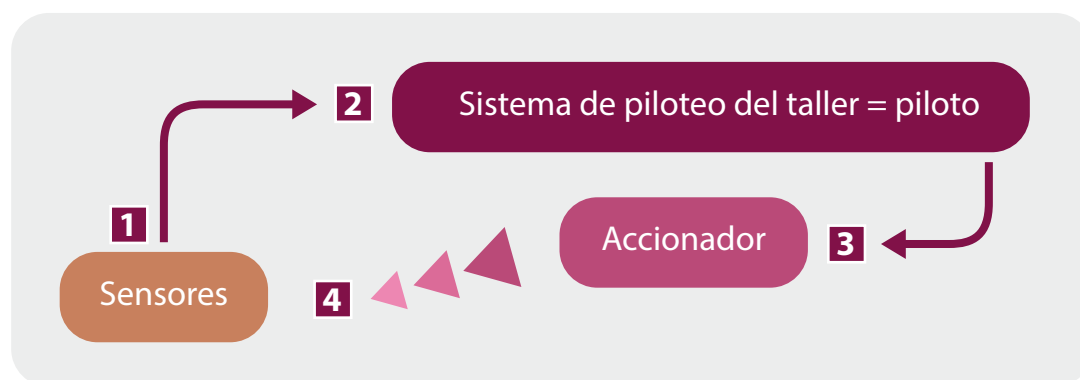
Los datos que Vivelys obtiene se encuentran entre los datos más relevantes del sector:

- 16000 parcelas de viñedo monitoreadas por año por el perfil uva,
- 1000 parcelas de viñedo monitoreadas desde 2001 por su actividad hídrica,
- 1 100 000 hl piloteados en bodega
- más de 30 variedades de uva modelizadas en cuanto a su maduración, es decir, 70% de la superficie mundial cultivada con viñedos.

Piloteo

Las soluciones de Vivelys para el piloteo de procesos resultan de los trabajos de investigación que engloban los factores clave del proceso y se su gestión.

Estas soluciones de piloteo se construyen con un sistema Piloto/Sensores/Instrucción:



- 1** El o los sensores envía(n) al sistema de piloteo información relacionada al desarrollo del proceso (necesidad de estrés hídrico, volumen promedio de bayas, temperatura del mosto, emisión de CO₂, concentración de O₂ disuelto, etc.).
- 2** El sistema de piloteo procesa los datos y calcula una consigna siguiendo los modelos o recetas de producción seleccionadas.
- 3** El sistema de piloteo envía instrucciones de trabajo a los accionadores (sistema de irrigación, dispositivo de termorregulación, micro-oxigenador, etc.).
- 4** La instrucción hace evolucionar el medio. El sensor mide su evolución y envía nueva información al piloto, y así sucesivamente.

El desarrollo de estas herramientas involucra, además de los equipos de investigación, los servicios de desarrollo y sus competencias en automatización e informática.

Equipo y proyectos

Vivelys cuenta con un equipo de diez consultores respaldados por diferentes servicios:

- Servicios de investigación en Enología, Viñedo, Madera y Microbiología (3 doctores, 1 ingeniero agrónomo, 2 técnicos de laboratorio, 1 técnico de bodega)
- Los responsables de las áreas Viñedo, Enología, Madera, Microbiología y Evaluación sensorial (ingenieros e ingenieros agrónomos, enólogos y doctores)

Aumentar la rentabilidad de los vinos de corazón de gama

Ejemplos de proyectos:

Misión

El segmento de corazón de gama debe responder a altas exigencias de calidad, volumen y costos.

¿Cómo mantener la calidad, respetar los volúmenes exigidos y racionalizar los costos de producción? Uno de los principales productores chilenos recurrió a Vivelys para identificar cursos de acción y definir e implementar una estrategia de producción que responda a sus objetivos.

Resultados

- Recategorización de vinos producidos con uvas usadas históricamente para segmentos inferiores.
- Racionalización de la logística con una mejor distribución y anticipación de la cosecha.
- Especialización de la producción a través de itinerarios específicos adaptados.

Puntos clave

- Definición sensorial de los vinos ingredientes que forman el perfil del producto final.
- Escritura conjunta con el cliente de las reglas para la toma de decisiones, itinerarios técnicos y elementos de seguimiento de conformidad específicos para cada vino ingrediente.
- Acompañamiento para pasar de un estilo de producción reactivo a uno anticipativo.

Conclusión

El conocimiento y las herramientas que Vivelys ofrece permitieron responder a las problemáticas de calidad, volumen y costos del productor.

La consolidación del saber-hacer adquirido y su integración en la gestión de las herramientas en el viñedo y la bodega garantiza que los resultados se mantendrán estables en las próximas cosechas.

Soluciones implementadas:

Consultoría en estrategia de producción / Consultoría sobre itinerarios técnicos para el viñedo, fermentación, crianza y uso de madera / Dyostem / Scalya / Keryan / Línea Boisé / Siryel / Panel experto

A close-up photograph of a hand holding a tulip-shaped glass filled with white wine. The glass is tilted slightly, and the wine is a pale yellow color. In the background, a person is blurred, holding a similar glass and drinking. The overall scene suggests a sophisticated social gathering or a wine tasting event. A dark red curved shape in the bottom right corner contains the text.

vivelys,
soluciones
innovadoras

Evaluación sensorial

Optimización de las técnicas de degustación

La degustación es un elemento importante en la producción de vinos. Como siempre, basándose en su conocimiento, Vivelys ha repensado la técnica de degustación de vinos para lograr una solución que permita una evaluación sensorial precisa que pueda aplicarse y reproducirse para cada vino.

Enfoque

Luego de mucho esfuerzo para lograr la apelación Madiran, Patrick Ducournau, con la ayuda de Maurice Chassin, participó en la formación de uno de los primeros paneles de análisis sensorial para aprobar vinos de apelación entre los años 1991 y 2000. Esta experiencia le hizo replantear las técnicas de degustación y buscar herramientas de evaluación más precisas y trascendentes al mero conocimiento individual. Además de la simple idea de calificar y hacer el seguimiento de cada vino en un examen sensorial, parece esencial crear un lenguaje común que permita una comunicación profesional entre todos los miembros de la empresa.

Conocimiento

Los consultores de Vivelys están capacitados para ofrecer a nuestros clientes reflexión estratégica, formación y acompañamiento en todo lo relativo a la práctica sensorial y a su integración en la empresa al mejor costo. Las herramientas ya desarrolladas abarcan la definición del producto, el control de calidad, la modelización del perfil uva y la formación de un panel experto.

Soluciones

Una solución informática específica

Siryel® consiste en una herramienta digital para la obtención y el ingreso de datos (lapicera) y en una aplicación en línea para procesar datos (construida en modo SAS – Sistema de Análisis Estadístico). Se diferencia de otros sistemas disponibles en el mercado por las siguientes características:

- el procesamiento instantáneo de los datos permite obtener conclusiones al final de la degustación
- el tipo de análisis de las degustaciones es totalmente adaptado al seguimiento de la producción y al estudio de la competencia
- los informes se editan automáticamente y se envían por correo electrónico inmediatamente luego de la degustación
- la lapicera digital y el soporte en papel permiten obtener e ingresar datos de forma simple y efectiva (viñedo, bodega y laboratorio)

Su diseño lo convierte en una herramienta profesional que apunta totalmente al mundo vitivinícola y cumple las exigencias del sector.

Viñedo

Piloteo de cosechas y orientación de la uva según su potencial

La calidad del vino depende en gran parte de la calidad de las uvas. Sin embargo, esta noción es muy compleja ya que está muy relacionada a numerosos factores interdependientes: el suelo, la añada, la forma de cultivar, la fecha de cosecha.

Enfoque

Se basa en el concepto de “perfil uva”.

Este concepto puede definirse como la capacidad de la uva para dar un cierto estilo de vino.

Este enfoque es integrador ya que abarca un conjunto de indicadores derivados de la interacción entre el viñedo y su ambiente: análisis de concentración (de azúcar, ácidos, etc.) y nuevos indicadores desarrollados por Vivelys (carga activa de azúcar en la uva, evolución del color de las bayas).

Estos últimos indicadores permiten conocer la progresión de la maduración y de distinguir las fases más importantes de dicho proceso: la carga de azúcar y el fin de la carga.

El perfil aromático de la uva (según la región y la variedad) está condicionado por la duración en días a partir del fin de la carga y de la concentración de azúcar en el momento del fin de la carga.

Este enfoque es operacional y predictivo para el agrónomo y el enólogo, ya que permite implementar herramientas de análisis y de ayuda en la decisión, lo que ayuda a predecir y controlar el perfil uva.

Conocimiento

• Ayuda en la decisión de la cosecha:

Este enfoque permite determinar una fecha de cosecha que optimice el perfil uva deseado y organizar la cosecha..

• Diagnóstico fisiológico para identificar, explicar y prevenir problemas de maduración:

Las parcelas que presentan desequilibrios fisiológicos relacionados con la actividad hídrica del viñedo pueden identificarse y tratarse inmediatamente gracias al control de la irrigación o a la implementación de una estrategia de gestión vitícola de mediano plazo.

• Especialización del viñedo:

A cada parcela le corresponde un perfil uva deseado. Según ese objetivo, la aptitud del terroir y de los costos asociados, se puede predecir y adaptar los itinerarios técnicos en el viñedo y en la bodega.

• Enfoque y soluciones adaptadas a las necesidades de los clientes:

Una de las fortalezas de Vivelys es poder adaptarse y responder a todas las problemáticas: propietarios de Grands Crus que desean garantizar el estilo y la calidad de sus vinos, comerciantes que quieran comprar uvas es buena calidad y de diferentes perfiles, grandes productores que deban reagrupar parcelas de perfiles uva similares y planificar las cosechas.

Soluciones

→ Control de la actividad hídrica del viñedo

Xilem® permite controlar la actividad hídrica del viñedo para:

- garantizar el perfil uva deseado y la calidad del vino que produce,
- garantizar el nivel de rendimiento,
- pilotear una irrigación adaptada, controlada como respuesta inmediata al estrés hídrico,
- pilotear una estrategia de gestión vitícola de mediano plazo, trabajo del suelo, cobertura vegetal, fertilización, operaciones en verde.

→ Herramienta de ayuda en la decisión sobre las fechas de cosecha

Dyostem®, la herramienta de ayuda en la decisión para el viñedo, ofrece un diagnóstico estratégico del viñedo y en la actualidad hace el seguimiento de más de 16000 parcelas, de las cuales 5000 se encuentran en la zona de Burdeos.

El indicador desarrollado por Vivelys, la carga de azúcar, se ha convertido en el indicador referente para saber la maduración del viñedo.

El análisis y la interpretación de datos de Dyostem® y DyostemPlus® permiten:

- tomar mejores decisiones sobre la fecha de cosecha,
- hacer un seguimiento fisiológico de la maduración de la uva para:
 - reagrupar parcelas con un mismo potencial de calidad,
 - identificar las parcelas que tengan desequilibrios fisiológicos,
 - estudiar el impacto cualitativo de las diferentes prácticas vitícolas;
- predecir el perfil uva para:
 - caracterizar y reagrupar parcelas con un mismo perfil aromático,
 - anticipar las cosechas basándose en los perfiles aromáticos deseados,
 - facilitar la organización de la cosecha y de las futuras producciones.

Vinificación

Gestión de la extracción de mostos blancos

La extracción del mosto durante el prensado es una operación decisiva que condiciona el potencial de guarda y el perfil aromático de los vinos blancos. Vivelys ha desarrollado un sistema que permite, al mismo tiempo, seleccionar el mosto en esta etapa y definir el tratamiento adaptado para asegurar su estabilidad contra la oxidación.

Nuestro enfoque

El seguimiento por conductividad de la extracción del mosto durante el prensado de uvas blancas permite separar fracciones de mosto ricas en polifenoles. El mosto separado luego recibe micro-oxigenación para disminuir su carga fenólica y mejorar la resistencia contra la oxidación de los vinos que de allí se produzcan.

La cantidad de oxígeno necesaria y suficiente para la estabilización del mosto depende de cada mosto.

A partir de la cinética de absorción del oxígeno se puede calcular en forma precisa la cantidad de oxígeno necesaria para oxidar los polifenoles sin afectar los precursores aromáticos.

Este enfoque permite garantizar un mayor potencial de guarda en los vinos blancos, sin importar su perfil aromático. Los efectos de la oxigenación controlada son mucho más importantes si se hace en la crianza, tanto en tanque como en botella.

Conocimiento

Vivelys propone el uso de herramientas que permiten seleccionar fracciones de mosto durante el prensado. Estas herramientas se adaptan a cada materia prima. Los consultores de Vivelys acompañan al cliente en la organización de este taller.

Vivelys también propone tratar el mosto con micro-oxigenación.

Soluciones

→ Seguimiento de la extracción de polifenoles durante el prensado

La sonda de conductividad Néoxym® permite hacer un seguimiento continuo de la difusión de polifenoles en el mosto para la óptima separación de fracciones.

→ Cálculo de la necesidad de oxígeno en el mosto

Cilyo® analiza la velocidad con la que el mosto consume el oxígeno y evalúa la cantidad de oxígeno que debe aplicarse en el mosto no sulfitado para oxidar los polifenoles por vía enzimática sin afectar el potencial aromático.

Selección de levaduras compatibles con la bioagricultura

Dado que cada vez más productores practican bioagricultura, Vivelys ha desarrollado soluciones para seleccionar levaduras autóctonas

Enfoque

Para producir en forma ecológica, las empresas deben conseguir sustitutos a las levaduras comerciales. Para reducir los riesgos derivados de la fermentación espontánea, Vivelys desarrolló un **protocolo de selección de levaduras presentes en el viñedo**.

Este enfoque "con conciencia", que no supone ni control total ni total no intervencionismo, permite asegurar la fermentación utilizando cepas seleccionadas de levaduras locales.

Conocimiento

Desde hace más de 10 años, Vivelys asegura la **selección de cepas autóctonas en varios continentes y con condiciones muy diferentes**, desde climas semidesérticos a los más continentales. Con su vasta experiencia en terreno, Vivelys sabe adaptar su saber-hacer a los problemas que las empresas enfrentan día a día, sin importar su tamaño y su actividad.

Soluciones

→ Levadura de la añada

Esta solución de simple y rápida implementación permite buscar en el viñedo levaduras del año, que representen las características de la añada. Esta solución ofrece la elección de cepas de levaduras del año que representen el terroir y la añada optimizando su cultivo. Vivelys ofrece capacitación sobre la técnica de búsqueda de levaduras autóctonas en el viñedo y sobre la producción de fermentos del año.

→ Selección completa de levaduras autóctonas

Esta solución permite, según los criterios de producción de la empresa, buscar y seleccionar en el viñedo levaduras autóctonas que garanticen la autonomía de la empresa a través de la conservación y producción de los fermentos seleccionados. Este trabajo completo se desarrolla en dos años y tres cosechas, y permite al productor producir vinos con cepas de levaduras que representan el *terroir* a la perfección.

Optimización de la gestión de fermentos

Dado que la gestión de fermentos es una de las etapas más delicadas de la vinificación y donde más margen de errores hay, Vivelys desarrolló soluciones que limitan los errores y optimizan la producción.

Enfoque

El taller “fermentos activos”, creado por Vivelys, es un medio eficaz para dejar de lado la gestión aleatoria de la fermentación y para garantizar la implantación de cepas de levadura por multiplicación y cultivo controlado.

Conocimiento

Las técnicas de multiplicación de levaduras se conocen y se controlan en todos los sectores que requieren fermentación. El diferencial de Vivelys se encuentra en la aplicación en enología de técnicas comprobadas desde hace varios años. Para adaptar estas técnicas a la enología se creó un proceso por lote adaptado al calendario de cosecha y a las realidades de producción incluyendo márgenes de incertidumbre.

Soluciones

Vivelys propone a sus clientes instalar un lugar para producir levaduras. Esto tiene en cuenta diferentes factores: bajar los costos de producción, asegurar el comienzo de la fermentación, dar autonomía en la producción de levaduras autóctonas, dar libertad de elección entre cepas de levaduras, transmitir el saber-hacer al cliente.

Control microbiológico del proceso y control de calidad

El sueño de todo productor es elaborar, año tras año, vinos de excelente calidad, más allá de las condiciones, al proponer un control microbiológico de los vinos, Vivelys ofrece una solución que detecta todo tipo de problemas durante el proceso de vinificación.

Enfoque

En un contexto global competitivo y exigente, los productores deben asegurar a sus clientes una calidad y reproducibilidad intachables. Como consecuencia, parece primordial entender las actividades microbiológicas que rigen las reacciones de transformación de un vino. Según su naturaleza, los microorganismos favorecen o arruinan el producto.

Levaduras autóctonas, cero *Brettanomyces*, pH más alto, menos SO₂, más azúcares residuales: los cinco desafíos de un enólogo moderno.

La combinación total o parcial de esos elementos aumenta considerablemente el nivel de exigencia en el control microbiológico de los vinos.

Conocimiento

Los controles deben permitir no solo un control global del proceso de elaboración sino también garantizar la calidad del producto final. Generalmente, el enólogo está solo frente a estos problemas microbiológicos que se suman a sus principales preocupaciones. Por este motivo es esencial que personal más especializado intervenga y acompañe al enólogo para hacer que la producción sea más eficiente.

Soluciones

Estas nuevas problemáticas requieren que en la empresa **se utilicen herramientas de análisis microbiológico**. Sin importar las dimensiones necesarias y los conocimientos iniciales que tenga el operador, Vivelys acompaña a la empresa en la **implementación y organización de un Servicio de Microbiología específico para la vitivinicultura**, adaptado a sus necesidades y presupuesto.

Vivelys selecciona el **material adaptado**, define **los protocolos de control de la producción**, e implementa **estrategias que optimizan las etapas microbiológicas y que controlan los riesgos**. De esta manera, la persona responsable podrá aprender sobre las necesidades microbiológicas de la profesión durante todo un año.

Maximizar el potencial del vino durante la crianza

Si bien es esencial para el desarrollo de la producción, la gestión de la fermentación alcohólica se dificulta por problemas de tiempos y medios. Para ayudar a las empresas a controlar esta actividad, Vivelys desarrolló una solución de piloteo que permite planificar, realizar y controlar las tareas operacionales de la fermentación.

Enfoque

Muchas veces, los problemas logísticos, la sobrecarga de trabajo y la falta de mano de obra especializada desvían la atención del enólogo de la gestión de la fermentación alcohólica.

Para el piloteo de la fermentación, Vivelys creó una herramienta que realiza todas las tareas repetitivas que no agregan valor para el productor. Esta herramienta permite “devolver” al enólogo el tiempo que necesita en este período crítico de la elaboración de vinos.

Conocimiento

Todas las herramientas de procesos de Vivelys se configuran para asegurar que el proceso de vinificación cumpla estándares profesionales. Los consultores de Vivelys acompañan al cliente y aportan su saber-hacer sobre la diversificación de perfiles vino a partir de un mismo perfil uva. Se propone una enología creativa en vez de una correctiva.

Soluciones

→ Monitoreo operacional de la fermentación alcohólica

El sistema Scalya® permite obtener en tiempo real datos del taller para optimizar las actividades de producción. Scalya® permite al enólogo asegurarse la buena ejecución de las operaciones básicas.

→ Sistema de inyección de nitrógeno asimilable

Monitoreado por Scalya®, este sistema sirve para aportar, en el momento en que las levaduras los necesitan, los nutrientes necesarios para que estas se desarrollen y consuman el azúcar del mosto.

→ Seguimiento de la cinética fermentativa

El sensor de CO₂, integrado en Scalya®, hace el seguimiento de la evolución del CO₂ emitido por las levaduras y, por ende, la cinética fermentativa.

→ Sistema de inyección de oxígeno

Gran Visio, piloteado por Scalya®, permite aportar la cantidad precisa de oxígeno durante la fermentación alcohólica, lo que contribuye a mejorar la supervivencia de las levaduras o a evolucionar el perfil vino.

Crianza

Gestión de oxígeno y lías en el tanque

La fase de crianza es una etapa que no se debe subestimar y que requiere atención especial a 3 puntos clave: el aporte de oxígeno, la remoción de las lías y la gestión de la madera. Para facilitar estas operaciones, Vivelys desarrolló sistemas de pilotaje de la crianza y del oxígeno en tanque. El uso de la madera es crítico desde la fase de vinificación, no solo en la crianza.

Enfoque

Con más de **17000 tanques equipados en el mundo desde hace 20 años**, Vivelys cuenta con la experiencia suficiente para analizar las fortalezas y debilidades de la técnica de micro-oxigenación.

Las recientes evoluciones tecnológicas en mensura continua del oxígeno disuelto han permitido crear sistemas expertos, verdaderas herramientas de ayuda en la decisión, o herramientas de pilotaje de la micro-oxigenación.

Conocimiento

Luego de haber presentado sobre modelos de gestión de crianza con oxigenación controlada en más de 500 seminarios alrededor del mundo, Vivelys trabaja hoy en día para **optimizar la implementación de las técnicas de crianza en tanque y en barrica**. Los consultores de Vivelys acompañan a las empresas en la organización de este taller en cuanto a los recursos operacionales, la metodología de trabajo, los costos y la garantía del proceso.

Soluciones

→ Monitoreo operacional de la crianza

El sistema Scalya® permite obtener en tiempo real datos del taller para optimizar las actividades de producción. Permite al enólogo asegurarse la buena ejecución de las operaciones básicas.

→ Monitoreo automatizado del aporte de oxígeno durante la crianza

Monitoreado por Scalya®, este sistema sirve para aportar, en el momento en que las levaduras los necesitan, los nutrientes necesarios para que estas se desarrollen y consuman el azúcar del mosto.

→ Seguimiento de la cinética fermentativa

El sensor de CO₂, integrado en Scalya®, hace el seguimiento de la evolución del CO₂ emitido por las levaduras y, por ende, la cinética fermentativa.

→ Sistema de inyección controlada de oxígeno

Gran Visio, pilotado por Scalya®, permite aportar la cantidad precisa de oxígeno durante la fermentación alcohólica, lo que contribuye a mejorar la supervivencia de las levaduras o a evolucionar el perfil vino.

→ Sistema de remoción de lías

El Bâtonneur pone las lías en suspensión de forma rápida y suave, garantizando la crianza en tanque sobre lías y sin pérdida de aromas. El Bâtonneur se utiliza también para homogeneizar el tanque durante el aporte automático de oxígeno

Gestión de la madera en el proceso de elaboración

Con la globalización y la creciente competencia en el mercado del vino, cada vez más productores trabajan con tanques de acero inoxidable, dejando de lado los de roble. Como defensor de la enología moderna, Vivelys ha desarrollado chips enológicos que permiten adaptar perfectamente la madera al proceso y al perfil vino deseado.

Enfoque

La madera elegida depende del perfil objetivo. Su elaboración requiere mucho rigor en la selección de la materia prima, el control y el efecto sensorial deseado.

Dado que en tonelería se descartan 4/5 de los árboles talados, usar chips enológicos obtenidos a partir de la tonelería ayuda a la preservación de bosques centenarios de roble.

Estos chips enológicos vienen de maderas seleccionadas en tonelería.

Se puede crear blends muy precisos y variados a partir de diferentes perfiles de madera.

La elaboración de cada chip se adapta a cada madera como materia prima según una evaluación analítica y sensorial.

Conocimiento

Gracias a su experiencia en el mercado de exportación, Vivelys está posicionado como líder mundial en chips técnicos.

Desde 2009, el área de investigación de Vivelys ha llevado a cabo un programa ambicioso con el fin de determinar las reglas que permitan ser más precisos en la adecuación entre vino y madera.

Este programa implica hoy en día más de la mitad de los esfuerzos de investigación de Vivelys y permite asegurar a sus clientes una óptima integración de la madera en los diferentes momentos clave del proceso.

De esta manera, el enfoque de Vivelys permite asegurar los perfiles vino a través del uso de blends de madera precisos y adaptados, y de la definición de las condiciones de aporte en el proceso.

Soluciones: Boisé France®

Línea de productos

Los 11 productos de la línea Boisé France® constituyen una gama de elementos complementarios y combinables que sirven de base para que el enólogo construya su perfil vino.



Entre las últimas referencias se encuentran:

- **Los chips SC100**

Este producto innovador en el mundo vitivinícola da al vino redondez y untuosidad en boca sin afectar los aromas del vino.

- **La nueva línea Signature**

2 referencias: "Y" y "T"

Boisé Signature "Y" (Delicioso) ofrece una forma simple de dar redondez a vinos blancos y tintos. Permite reforzar el sabor y suavidad del vino preservando la fruta.

Boisé Signature "T" (Tostado) intensifica la complejidad del vino aportando variadas notas torrefactas y una fina estructura.

La diversidad y complejidad de las referencias Bois  permiten tratar numerosos factores durante la vinificación y la crianza, desde la reducción de la percepción vegetal y el aumento de la maduración de la fruta hasta la intensificación de la frescura, la estructuración y el aumento de la grasa.

También es posible concentrarse en objetivos precisos del perfil vino deseado gracias a los perfiles madera con características distintivas.

Línea de chips enológicos Bois  France 

		Intensidad	Fruta	Frescura	Aromas	Complejidad	Estructura	Azúcar	Grasa	PAI
Fruta y equilibrio	Madera fresca	●●	●●		●		●●		●●	
	Chips de madera fresca	●	●				●●		●●	
	Frescura		●	●●●		●	●●●			●
	SC100					●	●	●	●●●	●
Complejidad aromática	SCA	●●	●	●	●●	●●●	●●●		●	●●
	DCA	●			●●	●●●		●		●●
Intensidad aromática	SC180XL	●●	●		●●		●●	●●●		●●●
	DC180	●●	●		●●		●	●●●	●	●●
	DC190	●●		●	●●	●		●●	●	●●
	DC210	●●		●●	●●●			●●		●●
	DC310	●●●		●	●●●			●●●		●●●

→ **Productos personalizados**

Para responder a necesidades más complejas, Vivelys acompaña a sus clientes en la producción de blends a medida elaborados a partir del “kit bois”. Estos productos personalizados permiten al enólogo disponer de chips de roble perfectamente adaptados al perfil deseado, simplificando el uso de madera en el proceso.

→ **La solución industrial**

Vivelys propone un enfoque global para implementar procesos seguros de crianza que abarcan los aspectos más problemáticos (flujo de producción, variabilidad de la materia prima, tipo de producto final).

Este enfoque cubre todas las problemáticas de la crianza en roble:

- Selección del roble a través del “kit bois”
- Integración de otros aspectos de la crianza (oxígeno, lías)
- Implementación de métodos de control de calidad.





vivelys

TASTE THE INNOVATION

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

www.vivelys.com

Contactos de Prensa

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

contactos