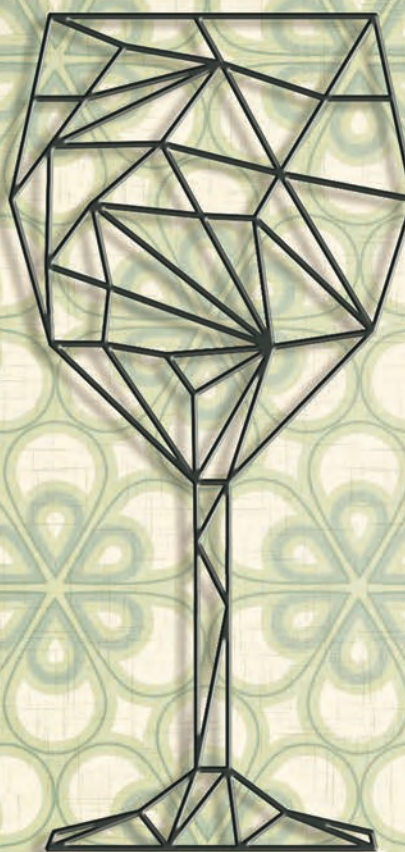


ECOLYS®

SOYEZ CERTAINS DE LA QUALITE DE VOS LEVAINS

DESIGN YOUR WINE



vivelys

WINE BY DESIGN

ECOLYS®

SOYEZ CERTAINS DE LA QUALITE DE VOS LEVAINS



Sécurisez les départs en fermentations

Gagnez en temps et en savoir faire

Vinifiez avec les micro-organismes de votre choix

Réduisez vos coûts de ferments

Ecolys® permet la production de ferment à haute concentration cellulaire grâce à un équipement simple d'utilisation et la transmission complète de notre savoir faire.

Prenez la main sur vos fermentations

Les hautes concentrations cellulaires et les taux d'implantation obtenus assurent des départs nets de vos fermentations, avec un temps de latence réduit.

Le temps de production de levain, entre 12 et 15h garantie une plus grande robustesse des ferments et répond aux exigences des entrées de vendanges.

Performances	Ecolys®	Hors Ecolys®
Concentration cellulaire	En moy. 250M cell/ml en 12h	En moy. 150M cell/ml en 24 h
Taux d'implantation	90-99% en FA	Env. 60-70% en FA

Gagnez du temps en jouant l'efficacité

Ecolys® permet une gestion opérationnelle simple grâce à des fermenteurs automatisés et une interface facile d'utilisation.

La multiplication cellulaire ne nécessite pas de supervision et l'acclimatation du levain se déclenche lorsque la population cellulaire est atteinte, générant un gain de temps à l'ensemencement.

Optez pour les levures de votre choix

Sélectionnez des **levures sèches** par leurs qualités œnologiques et multipliez les.

Ou optez pour la fermentation avec **vos propres levures**; Nous vous accompagnons au vignoble pour leur sélection et vous transmettons le savoir faire nécessaire pour les conserver, les multiplier et les ensemercer à grande échelle.



Réduisez vos coûts de production

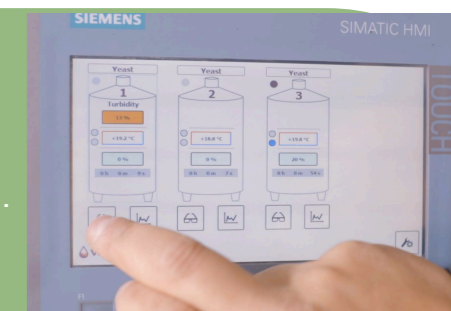
Acquittez-vous du coût des ferments pour centrer vos choix sur leurs qualités œnologiques. Avec Ecolys® vous divisez vos coûts de production par 40 et vous restez libres sur le choix des intrants œnologiques.

Quantité nécessaire de ferments	
FA classique	20 gr/hl
Ecolys®	0,25 - 0,5 gr/hl

Pour aller plus loin : Ecolys® Bactéries pour assurer vos fermentations Malolactiques !

Nos exclusivités

- Compatible avec les levures indigènes.
- Dimensionnement sur mesure (fermenteur de 20L à 50HL).
- Suivi de la production de la biomasse en temps réel.
- Acclimatation automatique du ferment.
- Mode conservation jusqu'à 48h.
- Formation et accompagnement technique.



Témoignages



Ecolys® nous a apporté d'importants bénéfices.

Les fermentations commencent rapidement, sont sûres et propres, la qualité est sécurisée, nous avons gagné des jours de rotation en cave.



Hector Urzua - Œnologue Gran Reserva Riberas - Concha y Toro, Chili



Ecolys® nous permet de gagner en rentabilité, en qualité et en délai. Cet équipement assure un départ rapide en fermentation de nos blancs et rosés, sécurisant ainsi nos profils vins. Le conseil apporté par Vivelys a permis une intégration très efficace du procédé.



Pierre-Yves Rouillé, Directeur des Caves Richeimer, France



EN SAVOIR PLUS

QU'EST-CE QU'UN MOÛT DE RAISIN ?

Définition de l'OIV : « Produit liquide obtenu à partir du raisin frais, soit spontanément, soit par les procédés physiques tels que : foulage, égrappage, éraflage ou dérâpage, égouttage, pressurage. »

Le système Ecolys® produit de la biomasse à partir de moût de raisin de la cave.

EFFICACITÉ & PERFORMANCE EN FERMENTATION

La performance et l'impact organoleptique d'une levure en fermentation dépendent de sa résistance (facteur de survie), de sa présence en quantité optimale (concentration cellulaire) et de son taux d'implantation.

FACTEUR DE SURVIE

L'acclimatation des levures à la température du moût et leur résistance à l'alcool sont 2 facteurs clés de leur survie. Le système Ecolys® assure un ajustement de la température par palier, au plus près de la température du moût à ensemercer ainsi qu'une aération optimisée pour garantir une très bonne résistance jusqu'à la fin de la fermentation.



vivelys

WINE BY DESIGN

Domaine du Chapitre • 170, boulevard du Chapitre • 34750 Villeneuve-lès-Maguelone • France

Tél. : +33 (0)4 67 85 68 40 • Fax : +33 (0)4 67 85 68 41 • contact@vivelys.com

www.vivelys.com