

VISIO™

VISIO™

HAGA DEL OXÍGENO SU MEJOR ALIADO

DESIGN YOUR WINE



vivelys

WINE BY DESIGN

GAMA VISIO™

HAGA DEL OXÍGENO SU MEJOR ALIADO



Confíe la gestión del oxígeno a un experto

- Oriente** los perfiles organolépticos
- Asegure y optimice** la fermentación y la crianza
- Aumente** el potencial de guarda de los vinos
- Proteja** sus vinos de la oxidación

Oriente el perfil de sus vinos controlando el aporte de oxígeno

El aporte **controlado de oxígeno** permite orientar los perfiles del vino a las necesidades de los clientes y del mercado.

La gestión del oxígeno también influye en la **estructura** del vino (el volumen y la suavidad de los taninos) y en los **aromas** (la intensidad, maduración de la fruta y la integración de la madera).

Por ejemplo

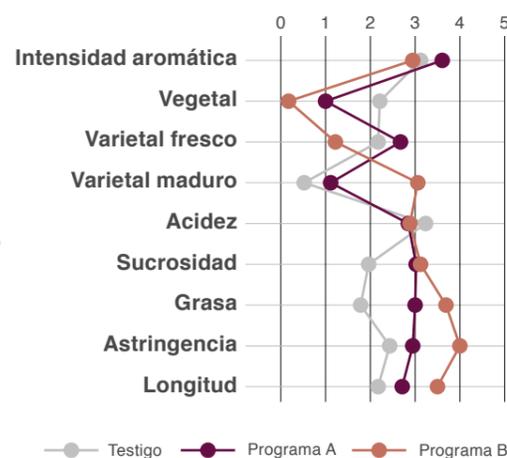
Gestión diferenciada del aporte de oxígeno en un Cabernet Sauvignon para 2 perfiles de mercado distintos

PROGRAMA VISIO™ A

Perfil de vino para el mercado GD (gran distribución) europeo
Vino fresco, afrutado, elegante y armonioso en boca

PROGRAMA VISIO™ B

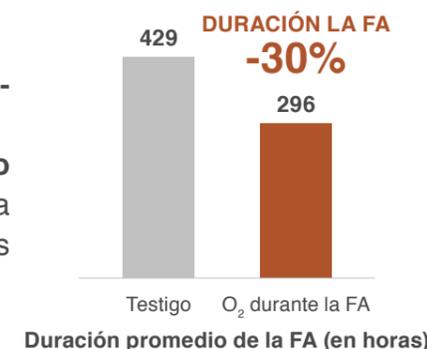
Perfil de vino para el consumidor americano
Vino estructurado con notas de fruta madura, graso, redondo y persistente en boca



Asegure la fermentación

Asegure una etapa esencial: la fermentación alcohólica.

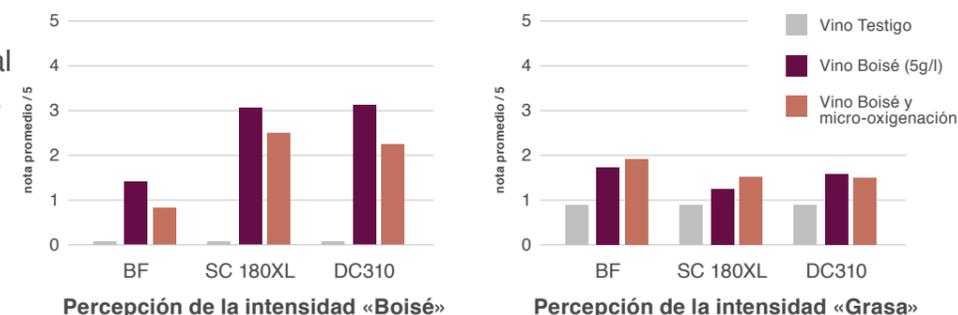
Asegure su buen desarrollo en un **tiempo controlado** (-30%) y optimice una **rotación más rápida** de sus tanques gracias a la función macro-oxigenación.



Optimice la crianza de sus vinos

La asistencia Visio™ garantiza los aportes de micro-oxigenación para optimizar la crianza de sus vinos: los aromas de madera se **integran mejor**, se **acorta** el tiempo de crianza, los taninos se hacen más redondos.

Para los vinos de guarda, Visio™ aumenta el potencial de guarda trabajando en los taninos y protege a los vinos de la oxidación



“GRACIAS A LA FUNCIÓN ASISTENTE DE VISIO™ PUEDO APROVECHAR EL SABER-HACER INTEGRADO DE VIVELYS. PUEDO REALIZAR LA CRIANZA DE MIS VINOS DE MANERA ÓPTIMA Y CON TOTAL SEGURIDAD.”

Yann Chave, Propietario de Domaine Yann Chave - Crozes Hermitage, Francia

MÁS INFORMACIÓN

Vivelys
experto N°1
en la interacción
vino-oxígeno

25 años de experiencia en Europa y en el nuevo mundo

Primera patente MOX

Líder del mercado

Pionero en la Investigación aplicada sobre oxígeno

La **MACRO-OXIGENACIÓN** es un tipo de aporte de oxígeno que respeta el metabolismo de las levaduras para aumentar su viabilidad en la fermentación (son más resistentes al alcohol).

La **MICRO-OXIGENACIÓN** es un tipo de aporte de oxígeno realizado en pequeñas dosis y en forma continua que tiene un impacto positivo en las características organolépticas del vino. La creación del puente “etanal” permite crear polímeros complejos de antocianos y de taninos que, cuando hay mayor cantidad de antocianos, tiene un impacto positivo en los vinos.

La **OXIGENACIÓN CONTROLADA DE MOSTOS (O₂CM)** consiste en determinar la dosis exacta de O₂ necesaria para eliminar los polifenoles y conservar los aromas. La O₂CM se apoya en un mecanismo enzimático natural. La precisión de la dosis ayuda a obtener un resultado óptimo. La gama Visio™ permite aportar oxígeno de forma bien precisa y con total seguridad.



Testimonio



Confío en el conocimiento de Vivelys desde que se creó la empresa. Apoyo la importante evolución de los equipos de micro-oxigenación Visio™, que permiten aportar oxígeno en mostos o vinos de diferente manera, según las necesidades que el enólogo identifique. Gracias a su polivalencia, su confiabilidad, la facilidad de su uso y su resistencia, son herramientas preciadas que permiten responder a las más altas exigencias tecnológicas.



Ph. Corthay, enólogo asesor, Suiza



VENTAJAS ÚNICAS EN EL MERCADO:

- La herramienta más precisa, confiable y robusta
- Adaptada a todas las etapas
- Segura gracias al programa de asistencia

Modelo	Nº de tanques	Especificaciones
Visio™ S	2 depósitos no ampliable	Transportable
Visio™	4 a 96 depósitos ampliable de 4 en 4 o de 6 en 6	Opción armario grande
Gran Visio™	De 6 a 96 depósitos ampliable de 6 en 6	Función "Contra presión nitrógeno" Opción armario grande



vivelys

WINE BY DESIGN



AZ3 OENO
ENOLOGÍA VIVA
AZ3 OENO S.L.

Polígono Akarregi, Pab. 5B - Apdo. Correos 212 - 20120 Hernani (Gipuzkoa) - España

Tel: +34 9 43 33 60 32 • Fax: +34 94 33 36 332 • comercial@az3oeno.com

www.az3oeno.com