CILYO®

LAURÉAT DU PRIX À L'INNOVATION

WINNOVATION AWARDS

CILYO®

TOME
LA DELANTERA

DESIGN YOUR WINE

vivelys

WINE BY DESIGN

CILYO®
TOME LA DELANTERA

CILYO®

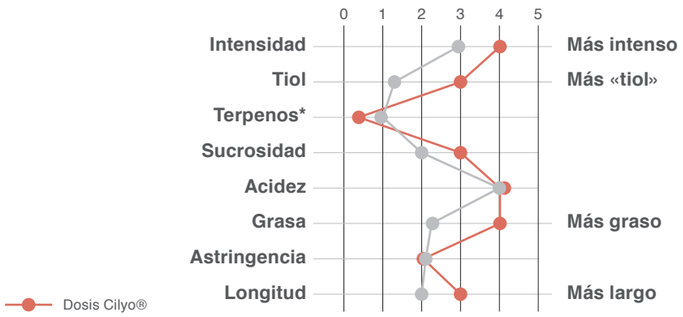
Proteja sus vinos blancos y rosados de manera que sus consumidores saquen el máximo provecho

Proteja los vinos de la oxidación
Asegure el potencial de guarda de sus vinos blancos
Refuerce el carácter redondo y los aromas
Disminuya los sulfitos e intensifique el volumen y la fruta

Cilyo® garantiza la conservación de los aromas y la protección contra la oxidación. Sus vinos estarán protegidos hasta el momento de la degustación, ofreciendo así su mejor potencial.

Para lograr vinos más aromáticos, persistentes y grasos en boca

Cilyo® aporta maduración de la fruta, libera los tioles, refuerza las notas de frutas exóticas y cítricas en el Chardonnay, por ejemplo. El perfil aromático es más intenso y más maduro. Los vinos son más redondos, más grasos y más persistentes en boca.

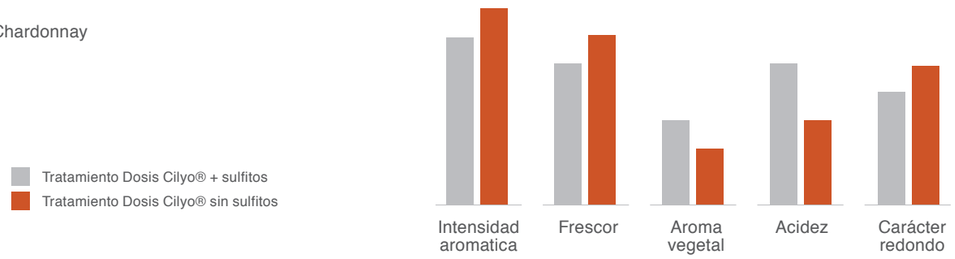


*Terpenos: aroma presente en la familia del moscatel y en algunas cepas de Alsacia y de Alemania (Gewürztraminer, Pinot Gris y Riesling)

Anímese a reducir los sulfitos

Cilyo® ayuda a disminuir los sulfitos, lo que beneficia a la expresión de la fruta y a la sensación de redondez en boca, respondiendo a una doble expectativa de los consumidores.

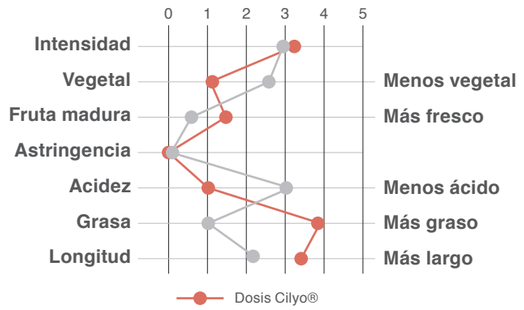
Ejemplo de un Chardonnay



En la práctica

Cilyo® se recomienda para:
Vinos blancos de cualquier variedad cualquiera sea su perfil aromático, incluyendo los perfiles tiólicos,
Vinos rosados,
Vinos de prensa.

Ejemplo en un Sauvignon Blanc



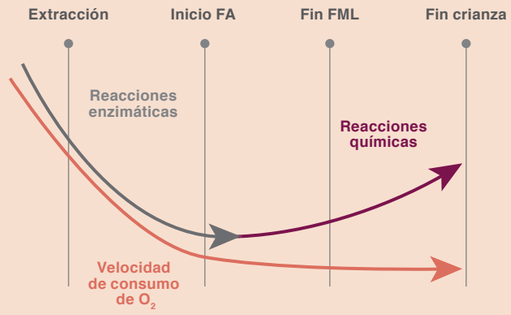
Cilyo® mide la dosis exacta de oxígeno que debe añadirse. La dosis se aporta a través de un equipo de micro-oxigenación (gama Visio™).

El proceso es simple, en 3 etapas:
1. Extracción en el tanque de desfangado
2. Medición y fijación de la dosis
3. Aporte de la dosis Cilyo® mediante la herramienta Visio™

MÁS INFORMACIÓN

LA MEDIDA DE CILYO® se basa en la Oxigenación Controlada de Mostos (O_2CM), la cual consiste en determinar la dosis exacta de oxígeno necesaria para eliminar los polifenoles y conservar los aromas. Se basa en un mecanismo enzimático natural.
La precisión de la dosis permite obtener un resultado óptimo.
La gama Visio™ ayuda a aportar oxígeno de forma precisa y con total seguridad.

La dosis se calcula en función de la velocidad del consumo de oxígeno, que define el punto de ruptura entre las reacciones enzimáticas y químicas.



Cilyo ®

Premios de una herramienta vanguardista

LAURÉAT DU PRIX À L'INNOVATION

WINNOVATION AWARDS

> “Vivelys ha demostrado que la Oxigenación Controlada de Mostos, además de proteger los mostos de una sobre oxidación, tiene un impacto positivo en el perfil organoléptico de los vinos blancos.”
> **VITI LEADERS**

> “By using Vivelys’ Cilyo, a measurement tool designed to analyze the oxygen needsof white and Rosé musts, Domaine Carneros winemaker Zak Miller has found how totake the brute out of the winery’s vintage Brut.”
> **WINE BUSINESS MONTHLY**

Testimonios

Cilyo's ability to bind unstable polyphenols while preserving the natural aromatics is amazing. I'm especially impressed by the process of testing each block or tank independently. I trialed the process after hearing about the potential and was truly shocked by the results. I have since bought a unit and it has become part of our standard operating procedure. I would recommend the Cilyo to any and everybody in the wine industry. It is truly one of those revolutionary breakthroughs that will become commonplace in the industry once the word gets out.

Zak Miller, Winemaker - Domaine Carneros - Napa, USA

¡Con Cilyo sí se puede hablar de revolución enológica! ¡Qué más natural que clarificar un mosto con oxígeno! Las ventajas organolépticas son muy interesantes: aumenta el frescor, la intensidad y la pureza de la fruta, aumenta la sensación de graso y el potencial de guarda de los vinos blancos. Los puntos a favor son su simple utilización, la velocidad de su análisis y la facilidad a la hora de trabajar en el tanque.

Alexandra Gillioz, enólogo - Les Fils Maye, Suiza

vivelys
WINE BY DESIGN

AZ3OENO
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

TERRENEUVE.COM