

DE(O)S² La gamme

	TECH	PRO	GROS VOLUME	DESOX
PRÉSENTATION	Accès économique à la technologie Deos grâce à ce modèle à interface manuelle.	Grâce à son pilotage automatisé, le modèle PRO vous fait profiter d'un confort supérieur d'ergonomie et offre une traçabilité grâce à l'enregistrement des données.	Ergonomie équivalente au modèle PRO, le GROS VOLUME a été créé pour des sites ayant des cuves de plus 600 hl.	Outil incontournable en fin d'élevage en barrique pour vous permettre de retrouver et conserver votre vin en bouteille tel que vous l'aviez dégusté en barrique.
CARACTERISTIQUES GÉNÉRALES	 35 x 41 x 117 cm 30 kg châssis inox Commandes manuelles	 45 x 65 x 115 cm 75 kg châssis inox Commandes par automate	 80 x 110 x 107 cm 200 kg châssis inox Commandes par automate	 35 x 41 x 117 cm 30 kg châssis inox Commandes manuelles
Inertage	X	X	X	X
Vérification d'étanchéité	X	X	X	X
Elevage matriciel	X	X	X	X
Desoxygénation	X	X	X	X
Homogénéisation	X	X	X	X
Carbonication Décarbonation		X	X	
				

Sans oublier,
le générateur d'azote

ADAPTÉ AU MILIEU VINICOLE,
POUR UNE GESTION AUTONOME
DE L'AZOTE DANS VOTRE CHAI



LIVRET COMPLET
DES FONCTIONNALITÉS

DE(O)S²



SIEGE SOCIAL : 3700 avenue de Toulouse
33 140 CADAUJAC
Tél : 05 57 83 85 85
Fax : 05 57 83 85 80
SARL au capital de 850 000 €
Siren : 378 762 603 - APE 7120 B - RCS BORDEAUX

AGENCE AQUITAINE
ZI de Calens - RN 113
33640 BEAUTIRAN
Tél : +33 (0)5 56 67 50 46
Fax : +33 (0)5 56 67 14 13

AGENCE BOURGOGNE / ALSACE
"Les Grandes Corvées" RN6
21190 CHASSAGNE MONTRACHET
Tél : +33 (0)3 80 21 98 41
Fax : +33 (0)3 80 21 98 54

AGENCE CENTRE / VAL DE LOIRE

SITE SANCERRE
"les Rames"
18300 BANNAY
Tél : +33 (0)2 48 72 37 80
Fax : +33 (0)2 48 72 32 76

SITE DE SAUMUR
38, impasse du Pigeonnier
49400 SAUMUR
Tél : +33 (0)2 41 38 57 06
Fax : +33 (0)2 41 67 59 05

AGENCE MÉDITERRANÉE

Lieu dit La Bertrane
Route de Lançon
BP 39 - 13330 PELISSANNE
Tél : +33 (0)4 90 42 87 46
Fax : +33 (0)4 90 42 91 86

DE(O)S²

MAÎTRISE DE L'OXYGÈNE

Elever, enfin,
les vins en cuve



DE(O)S²

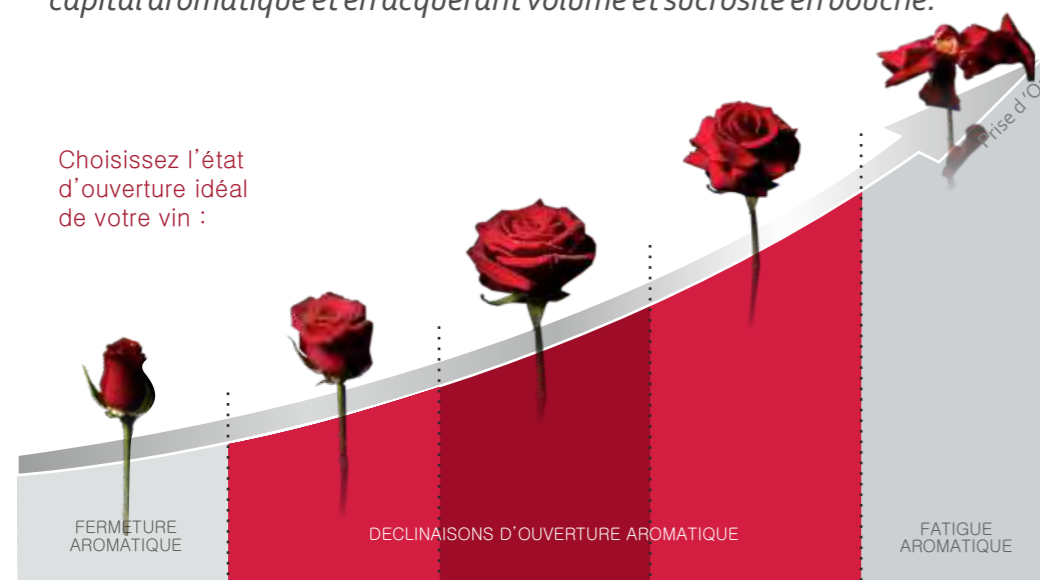
1 Elever, enfin, les vins en cuve

Le vin a besoin d'oxygène. De très faibles quantités façonnent, expriment et élèvent le vin. Mais de trop grosses doses l'oxydent, l'abîment et le détruisent. Vous connaissez deux méthodes de travail des vins en cuve :

- La surprotection du vin à l'oxygène lorsque l'on évite les manipulations,
- La surexposition du vin à l'oxygène lors de soutirages successifs.

Deos est une alternative à ces méthodes car il permet d'élever, enfin, vos vins en cuve et de les mener là où vous le souhaitez : en conservant le capital aromatique et en acquérant volume et sucrosité en bouche.

Choisissez l'état d'ouverture idéal de votre vin :



1 ELEVAGE MATRICIEL

Apports homogènes de quantités extrêmement faibles (ng/ml)
Dissolution intégrale de la quantité d'oxygène injectée

2 Gérer l'oxygène dans le chai

Deos vous permet aussi de :

- Gérer les cuves en vidange
- Gérer l'oxygène lors des transferts
 - Meilleure gestion du SO₂ libre,
 - Diminution des risques microbiologiques
- Carboniquer, décarboniquer

2 GESTION DES GAZ

3 Conserver le subtil équilibre fruit-bois de vos grands vins

Au terme de longs mois d'élevage, le précieux équilibre fruit-bois est atteint. Pourtant le vin doit être encore préparé pour la mise en bouteille (remontage, assemblage, collage, filtration...). Tout apport d'oxygène à ces étapes est alors néfaste à ce fragile équilibre.

Deos permet de s'affranchir de ces apports d'oxygène et de retrouver, en bouteille, votre vin tel que vous l'aviez dégusté en barrique.

3 DESOXYGENATION DES VINS EN CUVE

DE(O)S²

Une efficacité reconnue

D'autres témoignages sur deos.fr

Pierre Alain, directeur technique de la Cave de Buxy, en AOC Bourgogne Côtes Chalonaises, à Buxy (Saône-et-Loire) « Une franchise aromatique fragrante »

« Les vins Deos[®] ont une ouverture et une franchise aromatique beaucoup plus flagrantes que les témoins, conservés en cuve. On obtient plus de volume et de rondeur en bouche, ainsi qu'une plus grande sucrosité. Les tanins sont beaucoup plus fondus, et la structure est plus harmonieuse. Grâce à ce type d'élevage, on peut aussi proposer certaines cuvées à la vente plus tôt. »

Guillaume de Chevron Villette, propriétaire du Château Reillanne, en AOC Côtes de Provence, à Le Cannet-des-Maures (Var) « Un meilleur équilibre en bouche »

« Nous constatons une amélioration de la structure du vin en bouche. Deos[®] développe la typicité du produit, son expression aromatique. Il y a un meilleur équilibre du volume en bouche, de la rondeur. Au nez, cet élevage améliore la netteté, la finesse et la complexité..... De plus c'est facile à mettre en œuvre, et la machine décarbonique, ce qui peut être utile. »

Sébastien Sauvageot, directeur technique de la cave des Hautes-Côtes, en AOC Bourgogne Hautes Côtes de Beaune et Hautes Côtes de Nuits, à Beaune (Côte-d'Or) « Un élevage adapté aux demandes commerciales »

« Nous souhaitons pour nos bourgognes rouges génériques mimer l'oxygénation modérée d'un élevage en fûts trop onéreux pour cette gamme de vin. Notre autre objectif est guidé par des considérations commerciales.... Le vin s'ouvre plus vite et les tanins sont plus souples. Le gain de temps se mesure aussi à l'élevage..... Commercialement, nous sommes sur le marché avant nos concurrents avec un produit de qualité. »

Jean-Patrick Meyrignac, œnologue-conseil et propriétaire du Château Albà, AOC Côtes-de-Bordeaux Castillon, à Saint Philippe d'Aiguilhe (Gironde) « Deos[®] est un allié de la démarche bio »

« Dans ma vision du vin bio, le soufre doit être présent... a minima. La nano-oxygénation avec le système Deos[®] s'accorde parfaitement avec cette philosophie..... Le suivi du SO₂ libre au cours de l'élevage a montré qu'il n'y avait pas de combinaison. Pas besoin de réajuster. Néanmoins, au cas cela s'avère nécessaire, Deos[®] permet de le faire à l'abri de l'air. »

Guy Rolet, chef de cave au Domaine Rolet, Appellation Arbois, Côtes du Jura et Etoile « Un vin accompli et fruité »

« Par rapport à l'élevage classique (soutirage ou micro-oxygénation), moins précis, l'élevage Deos[®] apporte une ouverture aromatique importante, une rondeur et une sucrosité du vin. Le travail est beaucoup plus progressif et maîtrisé. On obtient ainsi un vin accompli et ayant gardé un potentiel fruité..... Deos[®] nous permet dans le domaine des rouges légers d'obtenir des vins fruités, plus précis et ronds, collant davantage à la demande "export". »

Gilles Pouget, directeur technique du Château Malescot Saint-Exupéry, à Margaux (Gironde)

"Pour nous, le but de l'élevage est toujours de conserver les arômes du raisin et la fraîcheur, qui font la complexité d'un vin... Tant sur le 2009 que sur le 2010, les vins ayant reçu de faibles doses très régulières d'oxygène sont plus fins, plus élégants... Aucun des deux lots n'a eu de problème microbiologique, que ce soit de la volatile, des éthyl-phénols ou encore des bactéries acétiques. Il n'y a eu besoin d'aucun réajustage de SO₂. Le vin reste très stable. Cela permet d'accompagner au mieux la matière première et non de la contraindre. On respecte les qualités aromatiques du raisin et on découvre vraiment les arômes de chaque cépage. »