

# DE(O)S<sup>2</sup> La gamme

	DESOX	TECH	PRO	GROS VOLUME
<b>PRÉSENTATION</b>	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.	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.
<b>CARACTERISTIQUES GENERALES</b>	 35 x 41 x 117 cm 30 kg châssis inox Commandes manuelles	 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
Inertage	X	X	X	X
Vérification d'étanchéité	X	X	X	X
Elevage matriciel		X	X	X
Desoxygénation	X	X	X	X
Homogénéisation		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)S<sup>2</sup>



SIÈGE 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)S<sup>2</sup>

MAÎTRISE DE L'OXYGÈNE

Préservez  
le subtil équilibre  
fruit-bois,

acquis pendant l'élevage  
en barriques/fûts

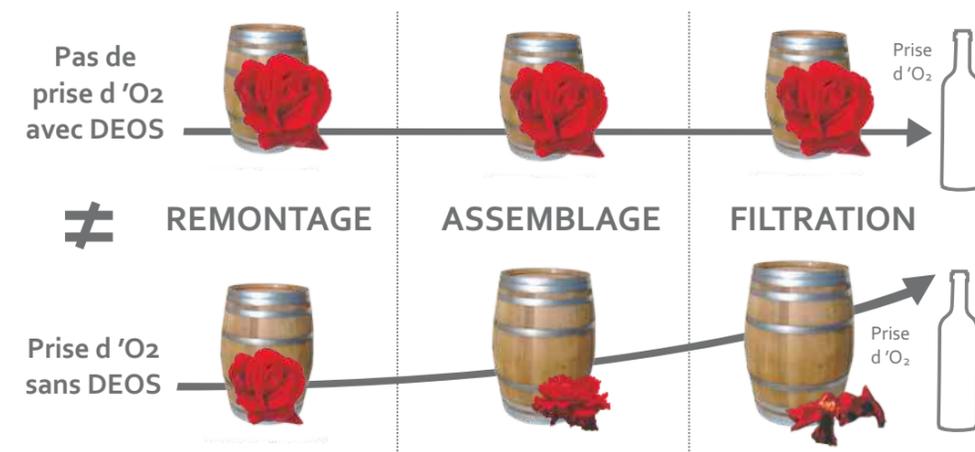


# DE(O)S<sup>2</sup>

## 1 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.



1 DESOXYGENATION DES VINS EN CUVE

## 2 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, enfin, d'élever 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.

### 2 ELEVAGE MATRICIEL

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

## 3 Gérer les cuves en vidange

Deos vous permet d'inertier parfaitement les cuves en vidange et d'en assurer le suivi. Plus besoin d'ajuster les volumes de vos vins aux volumes de vos cuves.

### 3 INERTAGE DES CUVES

Inertage des cuves en vidange et contrôle

# DE(O)S<sup>2</sup>

## Une efficacité reconnue

D'autres témoignages sur [deos.fr](http://deos.fr)

«Le Deos est un outil d'élevage supplémentaire et complémentaire aux méthodes traditionnelles. Il trouve sa place tout au long de l'élevage en permettant de gérer au mieux l'impact de l'oxygène lors des soutirages. Deos me permet de préserver l'équilibre des vins, obtenu au cours de l'élevage en barriques et de maîtriser le niveau d'ouverture des vins avant la mise en bouteille.

Il peut aussi permettre de gérer des cuves en vidanges en toute sécurité.»

«Bien que l'oxygène soit un facteur essentiel de l'élevage des vins rouges, après un élevage de plus de 16 mois en barriques, la quantité d'oxygène qui a réagi avec le vin est importante. Toutes les opérations qui suivent cet élevage long, tels que les remontages en cuve, les assemblages, les filtrations, induisent des dissolutions d'oxygène brutales et très élevées, malgré les protections prises au cours de ces transferts.

Deos nous permet de maîtriser ces apports lors de chaque opération et ainsi d'avoir un meilleur contrôle dans un premier temps sur l'expression des arômes de nos vins et, dans un second temps, sur l'évolution de leur potentiel polyphénolique.»

«L'avantage de Deos est une maîtrise parfaite des creux et vidanges des cuves en élevage. Aucune autre technique (exemple : inertages gaz neutre répétés à intervalles de 15 jours) n'apporte de résultat aussi satisfaisant. Ce seul usage du procédé DEOS justifie pleinement notre intérêt pour cette technologie"»