



Une gamme complète de solutions pour l'élaboration de vos vins

œnologie

Oenovisions c'est une **expertise œnologique** de la récolte à la mise en bouteille via :

Un suivi œnologique s'appuyant sur un **conseil personnalisé**, la proposition d'itinéraires techniques mais aussi la mise en place d'essais d'amélioration afin de permettre à nos clients d'exprimer au mieux le potentiel de chaque cuvée.

Une équipe d'œnologues et de commerciaux de terrain bénéficiant de l'expertise **du laboratoire Le Morgon** (détails au verso).

Sofralab® par l'intermédiaire de ses marques **Martin Vialatte®** et **Oenofrance®** nous permet de proposer une gamme de produits œnologiques innovante, sélectionnée et adaptée à tout type de vinification.



Hygiène et filtration

Ces deux domaines sont au cœur de l'activité d'Oenovisions depuis de longues années. Des partenariats solides avec nos fournisseurs nous permettent de bénéficier d'une équipe compétente et formée sur ces problématiques.

Nous assurons ainsi :

La distribution des solutions **Diversey®** pour l'hygiène des chais et le matériel de nettoyage et celle de la gamme **Sartorius®** pour la filtration (plaques, modules lenticulaires, cartouches)

La réalisation d'audits, de plans d'hygiène personnalisés et le suivi de leur mise en place.

La fourniture de carters, le dimensionnement ainsi que l'optimisation des séquences de filtration.



Matériel

Oenovisions est le distributeur exclusif des pompes à rotor **Mencarelli®** proposant ainsi toute une gamme de **pompes auto-amorçantes** à flux réversible.

Fourniture de l'ensemble des **gaz destinés à l'œnologie** grâce à notre partenariat avec **Messer®**.

Location de matériel adapté à des besoins ponctuels : micro-oxygénation, centrale moyenne pression.



Nouveauté !

oenoterris

Après plusieurs années d'essais de la part de Sofralab sur l'ensemble des vignobles français, Oenovisions lance **Oenoterris®** sur le secteur Maconnais/Beaujolais : une gamme de **biostimulants nutritionnels pour la vigne** permettant de répondre à des objectifs œnologiques identifiés !



Pourquoi nous confier vos analyses de vins et spiritueux ?

Une gamme complète d'analyses

Analyses vins :

- Suivi des maturités phénoliques et technologiques des raisins
- Expertise pied de cuve (analyses, dégustation, observation microscope)
- Suivi des vins (tranquilles et effervescents) en vinifications et en élevage
- Analyses/dégustation avant conditionnement, essais de collages, tests stabilité, indice de colmatage
- Contrôle de la qualité des mises en bouteilles : contrôles microbiologiques, audit sur site oxygène dissous/TPO
- Analyses officielles COFRAC (conformité au cahier des charges AOC/IGP, analyses des vins pour l'exportation et analyses de concours)

Analyses boissons aromatisées à base de vins et boissons spiritueuses :

- Contrôle qualité de fabrication pour les principaux critères : TAV, Masse Volumique, Sucres (Glucose+Fructose+Saccharose), Turbidité, Dioxyde de Soufre Libre et Total, Acide Sorbique
- Analyses officielles COFRAC pour les boissons spiritueuses : selon la portée d'accréditation et analyses pour l'exportation possible grâce à un partenariat avec des laboratoires accrédités (analyses en sous-traitance)



Qualité et compétences

- * **Laboratoire accrédité COFRAC** sur les programmes 78 (Vins) et 115 (Spiritueux) Accréditation n°1-6102 Portée disponible sur www.cofrac.fr
- * **Reconnu et habilité** par les instances nationales (INAO conformité AOP, et ministère de l'économie et des finances pour les analyses accompagnant les vins à l'exportation)
- * **Plus de 30 ans d'expérience** dans l'analyse des vins et spiritueux ainsi qu'une présence dans plusieurs vignobles (Beaujolais, Bugey et Mâconnais)
- * **Une équipe qualifiée et pluridisciplinaire** de 5 œnologues et 3 techniciens de laboratoire expérimentés

Des services personnalisés

- * Prestation de **suivi forfaitaire** sur mesure : secteurs Beaujolais et Mâconnais (antenne à Davayé)
- * Visite de l'œnologue **en cave**
- * **Conseils œnologiques** adaptés à vos objectifs produits (protocoles vins **BIO, DEMETER, sans intrant** etc.)
- * **Dégustation de tous les échantillons** analysés
- * **Ramassage des échantillons 7j/7** possible pour les clients au forfait en période de vendanges
- * **Préparation d'échantillons** pour les concours ou pour des dégustations de présentation aux acheteurs

Réseau de services

Grace à un **partenariat** avec des laboratoires spécialisés, nous étoffons régulièrement notre offre d'analyses pour répondre au mieux à vos attentes (**sous-traitance**) avec par exemple :

- * Analyses Méthanol et Sulfates totaux (pour exportation Brésil)
- * Dénombrement Brettanomyces (CYTO 3D) et dosage phénols volatils
- * Analyses fines : contaminants, défauts organoleptiques, résidus produits phytosanitaires (sur raisins ou vins)
- * Analyses contrôles qualités et suivi de production sur bières

(Nous prenons en charge l'envoi des échantillons)

