Kallosmé®

Analysez l'arôme des vins au-delà de la dégustation

Renforcez la précision de vos dégustations en associant une information objective à votre expertise sensorielle

L'assemblage est une opération stratégique et délicate. En associant l'analyse d'arôme à vos dégustations, vous combinez objectivité analytique et perception sensorielle globale des vins, pour une double évaluation efficace et complémentaire de la qualité de vos vins.

APPLICATION A L'ASSEMBLAGE DES VINS

1. Segmenter les vins de base pour une gestion globale et optimisée des potentiels aromatique de vos vins de base.
2. Simuler avec précision le profil aromatique des vins assemblés en accord avec vos objectifs
3. Comparer vos assemblages aux cuvées des millésime précédents
4. Gérer les millésimes complexes avec cet outil d'aide à la décision

DEGUSTATION > **ANALYSE D'ARÔME**

AU DELA DE L'ASSEMBLAGE : DIAGNOSTIC MARCHE ET DIAGNOSTIC VINIFICATION

Une même analyse pour plusieurs usages :

Gamme
Caractérisation de votre gamme

Marché
Évaluation du positionnement marché

Vinification
Diagnostic, validation ou adaptation de vos itinéraires de vinification en lien avec les profils aromatique

Nous vous accompagnons depuis l'envoi des vins jusqu'à l'interprétation des résultats et des simulations d'assemblage.

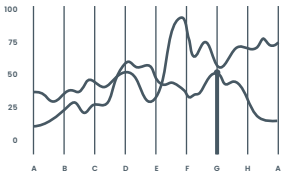
+(33)4 67 72 06 41 • www.nyseos.com • contact@nyseos.fr
Z.A.C Parc 2000 • 53 rue Claude François •34080 MONTPELLIER

Application en cave
Millésime 2021

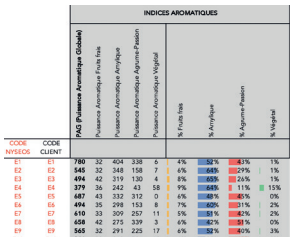
1 — ENVOI DES VINS ET ANALYSES

Envoi des vins par le client et mise en œuvre des analyses dans un délai de moins de 5 jours.

Envoi



Analyses

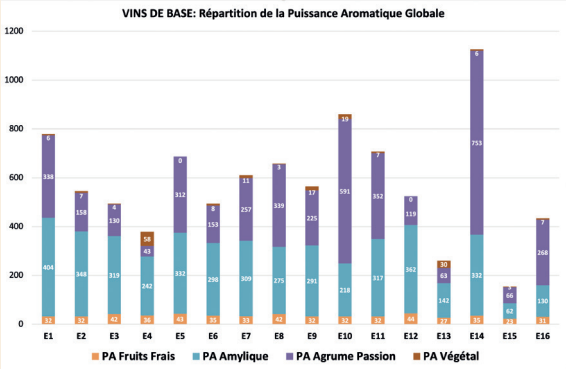


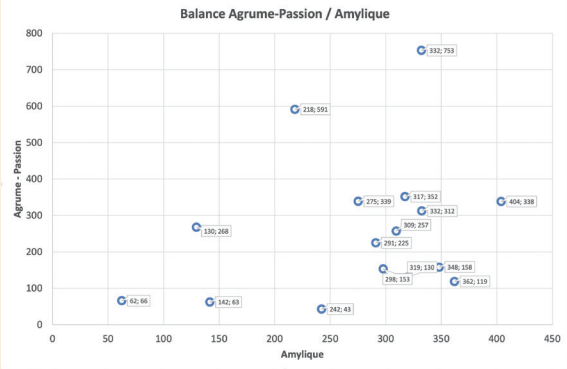
CODE NYSEOS	CODE CLIENT	INDICES AROMATIQUES: PAG (Puissance Aromatique Globale)	Puissance Aromatique Fruits Frais	Puissance Aromatique Amylique	Puissance Aromatique Agrume-Passion	Puissance Aromatique Végétal	% Fruits frais	% Amylique	% Agrume-Passion	% Végétal
E1	E1	780	32	404	338	6	4%	52%	43%	1%
E2	E2	545	32	348	158	7	6%	64%	29%	1%
E3	E3	494	42	319	130	4	8%	65%	26%	1%
E4	E4	379	36	242	43	58	9%	64%	11%	15%
E5	E5	687	43	332	312	0	6%	48%	45%	0%
E6	E6	494	35	298	153	8	7%	60%	31%	2%
E7	E7	610	33	309	257	11	5%	51%	42%	2%
E8	E8	658	42	275	339	3	6%	42%	51%	0%
E9	E9	565	32	291	225	17	6%	52%	40%	3%

Résultats bruts

2 — INDICES SENSORIELS OPÉRATIONNELS

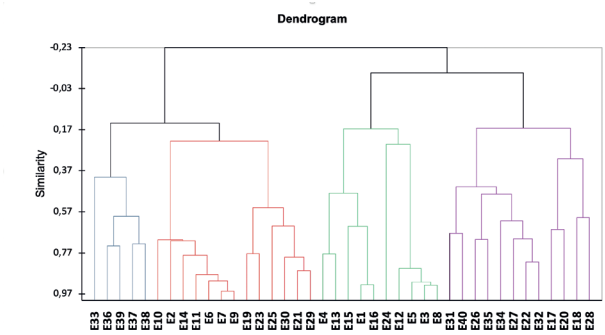
Nyséos transforme les données brutes en indices sensoriels, pour une meilleure lecture des différences entre les profils. Identifiez les profils les plus intenses et complexes, et évaluer la balance aromatique.

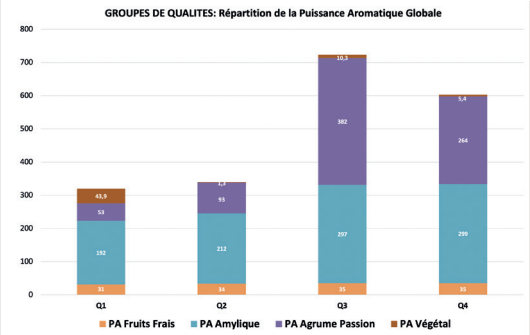




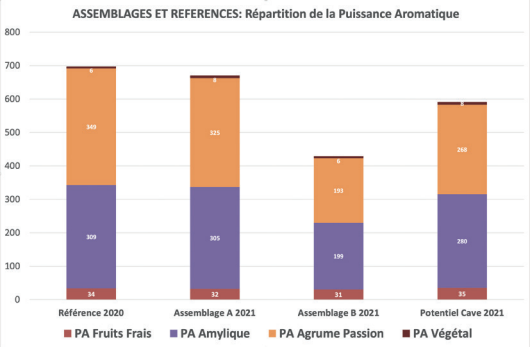
3 — SEGMENTATION DES VINS

Les vins sont classés selon les résultats des profils aromatiques et la segmentation peut intervenir en intégrant les paramètres de dégustation.
L'oenologue dispose ainsi de lots de qualités bien distinctes.





4 — SIMULATIONS DES ASSEMBLAGES



L'oenologue effectue des simulations le profils sur différents assemblages, les compare aux vins de référence, et évalue les potentialités du millésime. Il gère précisément les profils en fonction des qualités disponibles.
Dans un second temps, il exploite les résultats des profils aromatiques pour mieux comprendre l'impact des choix techniques (sélection parcelles, itinéraires de vinifications...)

A chaque étape, Nyséos et l'ICV vous accompagne selon vos besoins, sur l'interprétation et les prises de décision.