

L'innovation œnologique 100% Made in France arrive aux Etats-Unis

Après leur lancement en France en 2020, les outils connectés d'Onafis pour le suivi automatique des fermentations et des élevages sont disponibles pour les caves américaines à partir des vinifications 2023

L'œnologie française au service des caves américaines

Onafis, société française innovante dans le domaine de l'œnologie 2.0, lance ses outils connectés sur le marché américain. Les premières bondes intelligentes pour le suivi des élevages ont été installées en mars dernier à Napa Valley au Domaine Razi. Après des premiers essais menés par Vivelys America lors des vinifications 2022, les densimètres automatiques pour le suivi à distance des fermentations alcooliques seront déployés pour les vinifications 2023 en Napa et en Central Valley. La Californie, 85% de la production de vin aux Etats-Unis et le berceau de la tech mondiale, est le lieu privilégié pour lancer les nouveaux outils destinés à révolutionner le travail des winemakers. Pour accompagner au plus près les caves et les winemakers américains dans leur démarche d'automatisation, Onafis a conclu un partenariat de distribution et de soutien technique avec la société **Vivelys America** localisée à Santa Rosa.

Les produits

Le densimètre automatique **Densios®** mesure les densités et les températures en temps réel et plusieurs fois par jour. Il permet au vinificateur de programmer des alertes à densités ou températures données, d'anticiper les ralentissements de fermentation, d'avoir des courbes de fermentation et de température en automatique sur son téléphone ou son ordinateur, et ce sans prise d'échantillon et un unique calibrage. Umberto Marino, maître de chai du Château Léoville Las Cases à Saint-Julien (grand cru classé de Bordeaux) témoigne : « le fait d'avoir une densité mise à jour chaque heure permet une parfaite réactivité dans la prise de décisions œnologiques... Un avantage décisif : l'équipe est disponible pour d'autres tâches dans le chai ! ». **Densios®** se pose sur les cuves (fermentations en rouge, blanc et rosé) ou les barriques (fermentation en blanc et rosé).



La bonde intelligente **B-Evolution®** mesure l'oxygène dissous, l'activité microbiologique avec une détection spécifique de prolifération de levures de contamination *Brettanomyces bruxellensis*, la température externe et interne à la barrique, l'hygrométrie et la pression atmosphérique. Cette bonde de deuxième génération apporte un nouvel outil de connaissance et de contrôle des conditions d'élevage (réduction des coûts de climatisation, réduction de la perte de vins) et de suivi de la qualité des vins (prévention des déviations organoleptiques et des contaminations microbiennes).



La marque Onafis

Fondée en 2018, Onafis conçoit et commercialise ses produits à destination des domaines vinicoles fin 2020. Plus de 3 ans de R&D ont été nécessaires pour développer les premiers outils de suivi et de pilotage de l'élaboration des vins, bières et spiritueux en temps réel.

Onafis est devenu l'outil d'œnologie de précision incontournable pour sécuriser et suivre chaque étape d'élaboration. Grâce à ces capteurs connectés et la data intelligence, Onafis propose des outils d'aide à la décision permettant aux domaines d'adapter en conséquence leurs actions et leurs intrants avec des gains significatifs sur la consommation énergétique et sur les manutentions.

Cette solution innovante adaptable à toutes les méthodes de travail, qui allie tradition et data intelligence, a déjà prouvé sa pertinence et sa fiabilité dans de nombreux domaines : du domaine familial en Pays nantais aux 4 des 5 premiers Grands Crus classés de Bordeaux. Onafis est aujourd'hui présent sur les différents territoires en France, en Espagne et désormais aux Etats-Unis, en accompagnant une centaine de domaines ce début 2023.

Le partenaire aux Etats-Unis, Vivelys America

En 25 ans de présence auprès des producteurs de vin, en France et dans le monde, Vivelys a démontré son expertise et son savoir sur des sujets clés de la vinification en synergie avec le savoir-faire d'Onafis : les process de fermentations, l'optimisation des élevages, la gestion de l'oxygène dans les vins, etc... En tant qu'entreprise parmi les plus innovantes dans le domaine de l'œnologie de précision, Vivelys est le partenaire naturel d'Onafis pour accompagner les caves américaines qui souhaitent s'équiper avec **Densios®** ou les bondes **B-Evolution®**. Vivelys est implantée à Santa Rosa et suit de nombreux domaines aux Etats-Unis sur les problématiques d'automatisation et d'optimisation des élevages.

<https://products.vivelys.com/Directory/Ecosysteme%20Global/EN/ecosystemeglobal.html>