



ILS NOUS FONT CONFIANCE DEPUIS PLUSIEURS ANNÉES



Alberto Tonetto

Cœnologue chez Villebois SAS en Val de Loire

« Au départ, nous avons commencé à collaborer avec Nyseos en cherchant à comprendre les différentes expressions aromatiques de nos Sauvignon. Aujourd'hui, Laurent et son équipe nous accompagnent tout au long de l'élaboration de nos produits, au moment des achats, des assemblages, après les mises en bouteille. Très souvent quand nous mettons en place des essais et que nous lançons un nouveau projet nous les interrogeons pour avoir leur support et connaître leurs expériences. Et l'avenir nous réservera encore plein de belles surprises ! »

• NOUS CONTACTER

Z.A.C Parc 2000
53 rue Claude François
34080 MONTPELLIER

+(33)4 67 72 06 41

www.nyseos.com

contact@nyseos.fr

Laura Burns

PhD. Director of Research and Development at Omega Yeast, LLC.

« Nyseos has become an incredibly helpful resource to us in our studies uncovering how yeast can unlock the thiol potential in beer. Finding a lab that could measure thiol compounds in beer proved to be very difficult, but Laurent and the team at Nyseos provided reliable results from the start. We have not only benefited from their services, but also their expertise. We frequently recommend Nyseos to our colleagues and customers in the beer industry »



Georgios Kotseridis

Professor Enology, Head of Laboratory of Enology and Alcoholic Drinks, and Co-owner of Innovino R&D Wine and craft Breweries

« Collaborating with Nyseos is highly important as it is the best laboratory providing reliably results on wine aroma compounds which helps in order to develop high quality wines. The sensorial box on rose wines aromas was very helpful to train master students but also to decide with winery owners which style of rose to produce. In fact this helps to craft you rose wine and pre-establish the winemaking protocol »



NYSÉOS
AU CŒUR DE L'ARÔME

Analyse et conseil sur la
qualité aromatique des vins
et des boissons

❖ QUI SOMMES-NOUS

Nyséos est un laboratoire spécialisé sur l'arôme des vins, des bières et autres boissons.

Des partenariats établis avec l'IFV et le Groupe ICV enrichissent l'expertise de Nyséos dans la filière viti-vinicole.



❖ NOTRE VOCATION

Vous accompagner dans **la maîtrise du profil aromatique de vos produits.**

Nyséos vous apporte un regard objectif complémentaire sur la qualité aromatique de vos produits et matières premières, pour mieux les caractériser, les transformer et en préserver toutes leurs valeurs.



❖ L'ÉQUIPE

Une équipe jeune, disposant de compétences en chimie des arômes, œnologie, brasserie et en agroalimentaire. Nos collaborateurs partagent le même enthousiasme pour l'univers des boissons et des arômes, les mêmes valeurs humaines et surtout un même objectif : **contribuer à la réussite de vos projets.**

Maîtriser l'équilibre sensoriel d'un produit est un enjeu majeur et un challenge technique. Nos services vous permettent de progresser dans la maîtrise de la qualité aromatique des vins, des bières et de boissons.



❖ ANALYSES

Seul un résultat fiable et opérationnel permet une prise de décision sécurisée.

Pour des résultats fiables et précis, Nyséos a fait le choix de la **dilution isotopique**, technique d'étalonnage de référence reconnue.

Analyses des composés aromatiques responsables de la qualité sensorielle. Plusieurs dizaines de molécules reconnues pour leur contribution sensorielle incontournable à l'arôme des vins et à leur typicité.

Analyses des composés aromatiques responsables de déviations sensorielles.

Quelques molécules incontournables à suivre pour poser un diagnostic précis et identifier l'origine de la contamination.

Analyse des précurseurs d'arômes. Ils constituent une réserve sensorielle libérable au cours de la vinification. Leur analyse permet d'identifier les leviers d'optimisation pendant la vinification.

Analyses de métabolites. Un certain nombre de molécules jouent un rôle dans la libération et la préservation des arômes, elles contribuent aux potentialités qualitatives des raisins, moûts et vins. Leur analyse permet d'optimiser les choix techniques en vinification

Analyses œnologiques. Notre partenariat nous permet de proposer l'ensemble de l'offre analytique du Groupe ICV.



❖ CONSEIL – R&D

L'ÉQUIPE NYSÉOS VOUS ACCOMPAGNE SUR :

- La maîtrise des profils aromatiques de vos produits (vins, bières, boissons)
- Vos projets concernant l'arôme de divers produits alimentaires ou non alimentaires
- Le choix des analyses
- La mise en place et validation d'expérimentation
- Le montage de programmes de R&D

Nyséos s'engage à **partager des connaissances** avec les professionnels en participant régulièrement à des programmes de R&D collaboratifs en France et à l'étranger.

Nous disposons de l'agrément Crédit Impôt Recherche (2021–2025) pour vous accompagner dans vos innovations. (picto agrément CIR)

❖ APPLICATION ET PRODUITS

- **Kallosmé :** Un service d'appui à l'assemblage qui vous apporte une vision du profil aromatique de vos vins, complémentaire de la dégustation.
- **Coffrets sensoriels :** Des coffrets pédagogiques pour une meilleure perception des espaces sensoriels du Sauvignon blanc et des vins Rosés.
- **Solutions d'arômes :** Des solutions sur mesure des composés clés de l'arôme pour explorer, combiner, s'entraîner sur l'arôme du vin.

“ Parce que nous savons que chaque client a des attentes différentes, nous apportons des solutions adaptées aux besoins de chacun tout en vous fournissant une plus-value notable. ”



CENTRES
TECHNIQUES



FABRICANTS
DE PRODUITS
OENOLOGIQUES



PRODUCTEURS
DE VIN



PRODUCTEURS
DE BIÈRE



PRODUCTEURS
DE HOUBLON

