



Applications professionnelles pour la viticulture et l'œnologie

Vinitiques #7

innovin
Bordeaux Aquitaine

Olivier Zebic, CEO Zebic & Cie, Inozy et Kelzyd
Conférence Innovin – Technopôle Montesquieu – 22 Avril 2015 – 17h
Bordeaux (FR)

Plan

- **Préambule *time-line***
- **Ce que nous avons fait**
- **Ce que nous allons faire**

Préambule *time-line*

1947 – Un reportage futuriste

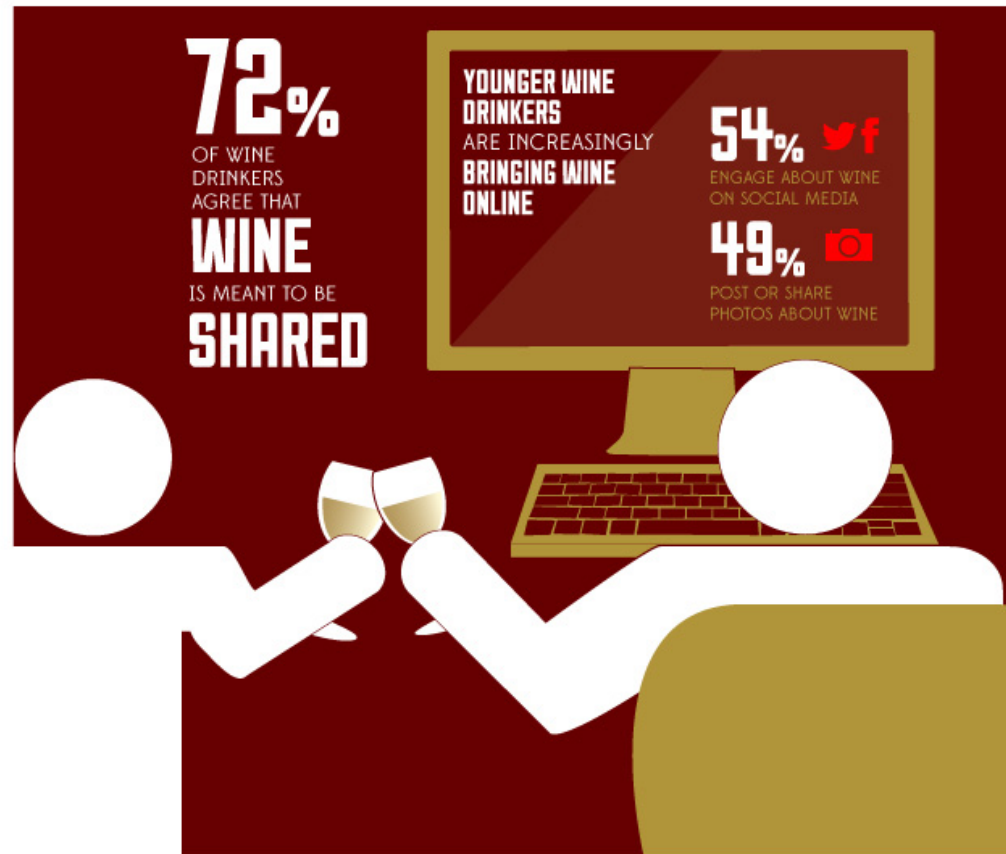
« *La télévision, œil de demain* »



1968 – Le film 2001, Odyssée de l’Espace (S. Kubrick)



2014 – Etude Gallo



2014 GALLO
CONSUMER WINE
TRENDS SURVEY

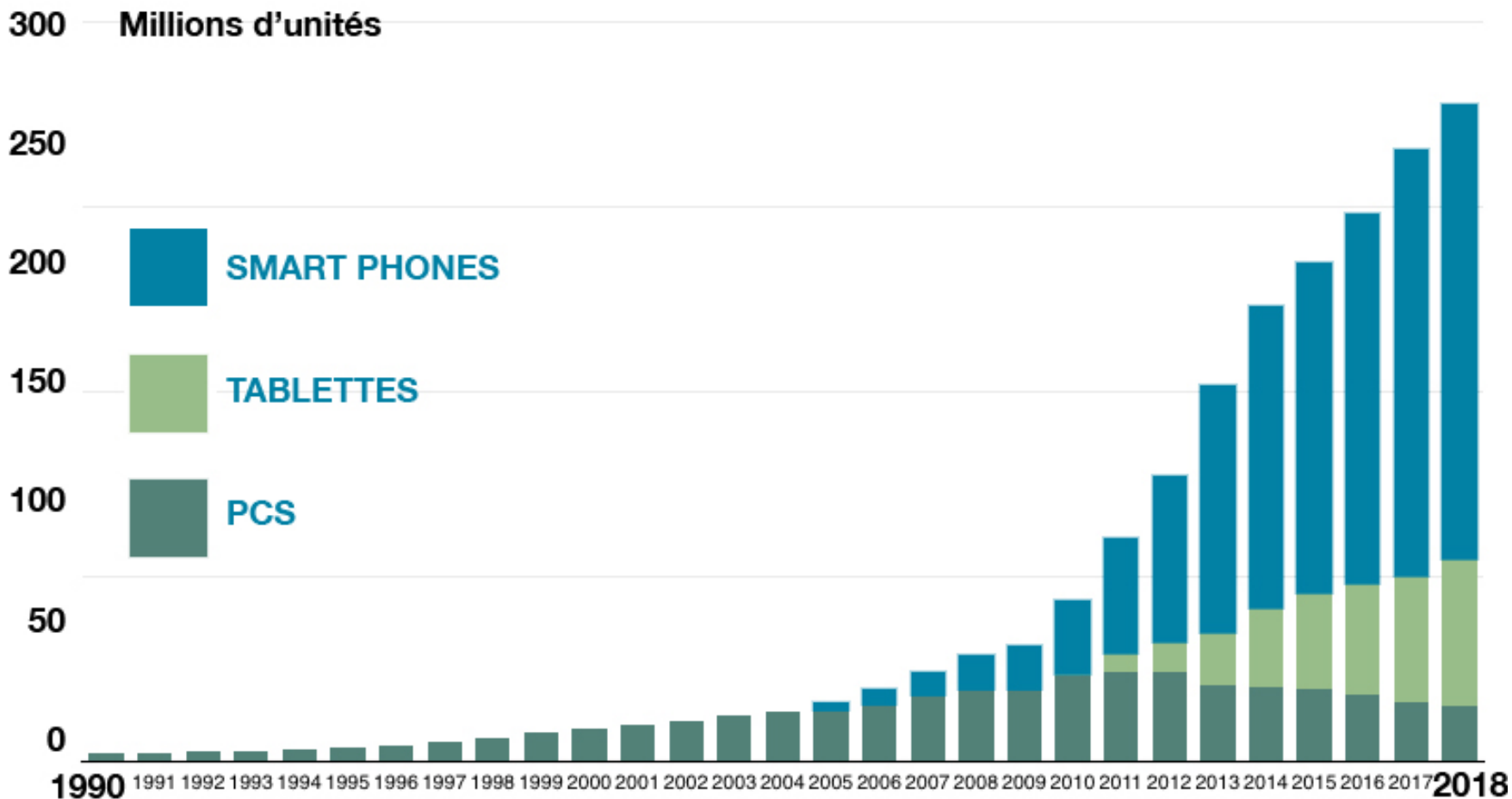


#WINE
#GalloWineTrends

*Younger wine drinkers defined as those between the ages of 25 and 40
©2014 E.&J. Gallo Winery. All rights reserved.

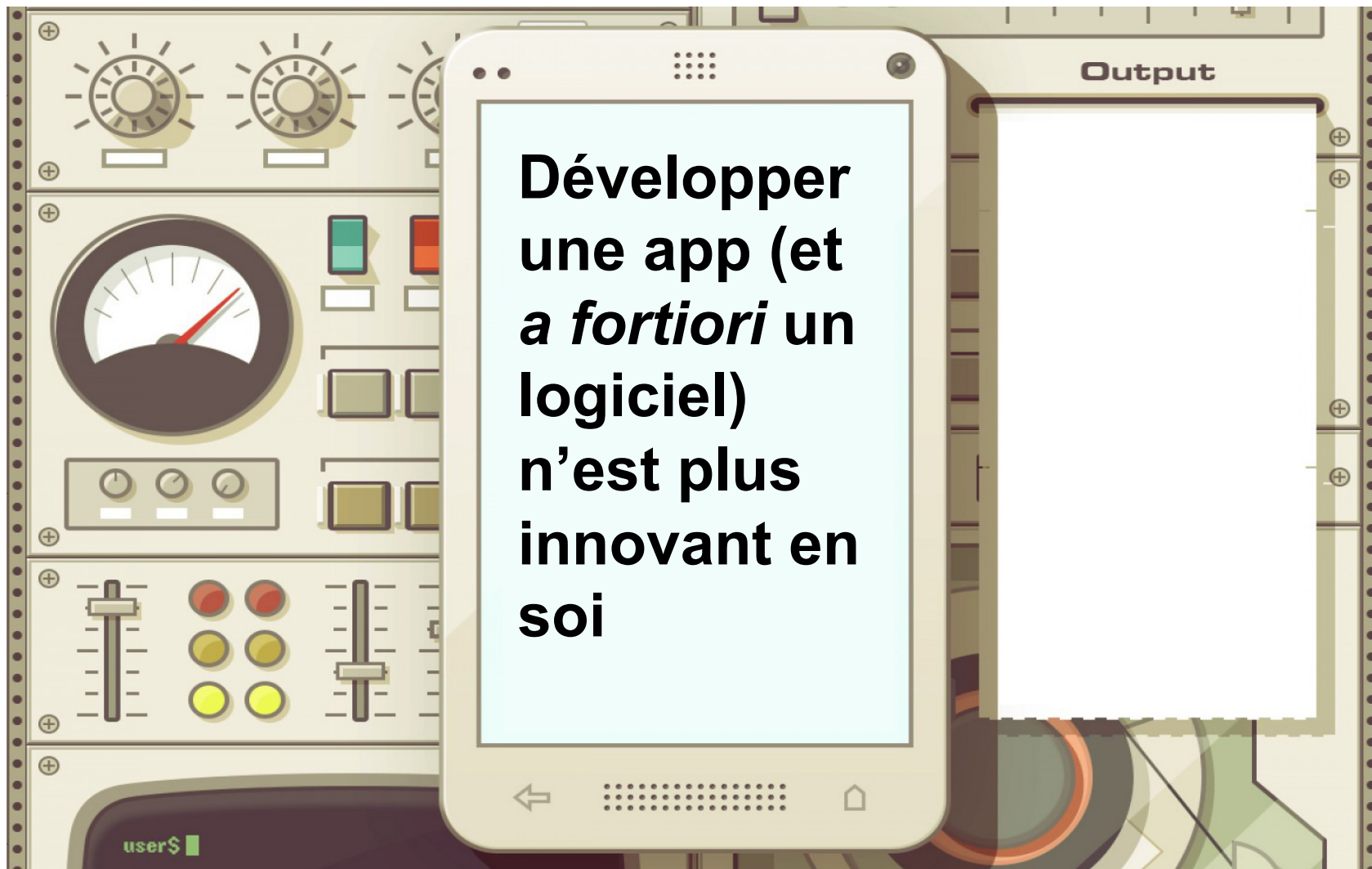


2015



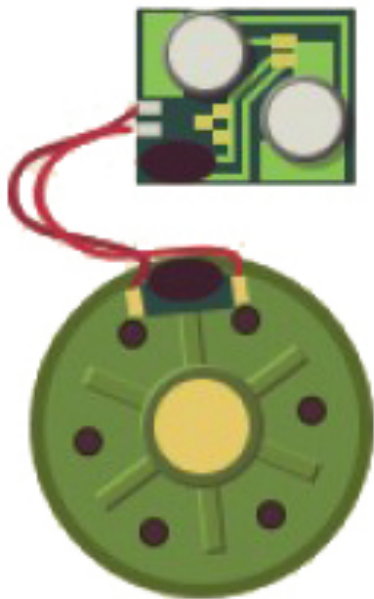
Source IDC Gartner 2015

2015



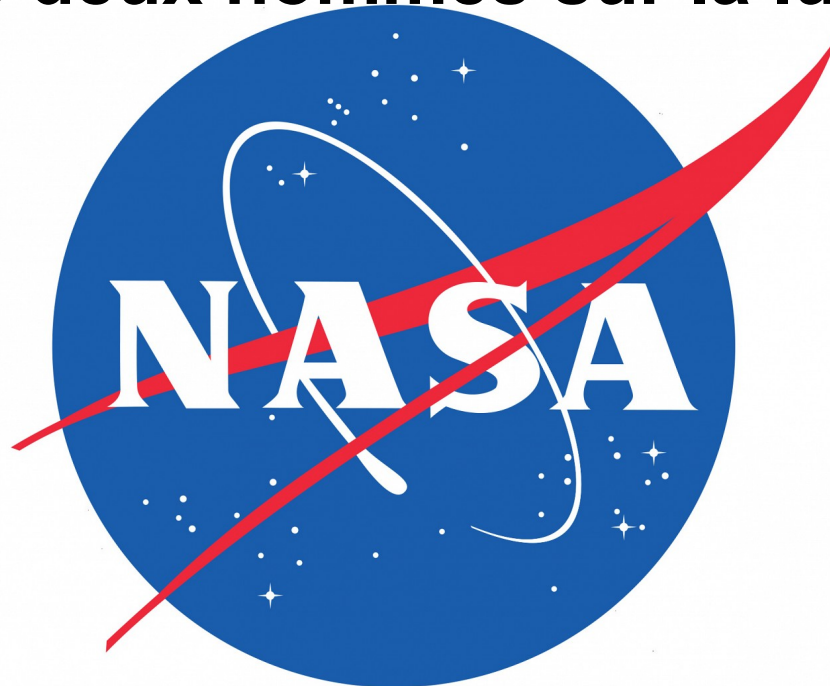
2015 vs 1945

La moindre « puce » musicale dans une carte anniversaire gère davantage de calculs que toutes les forces alliées pendant la deuxième guerre mondiale.



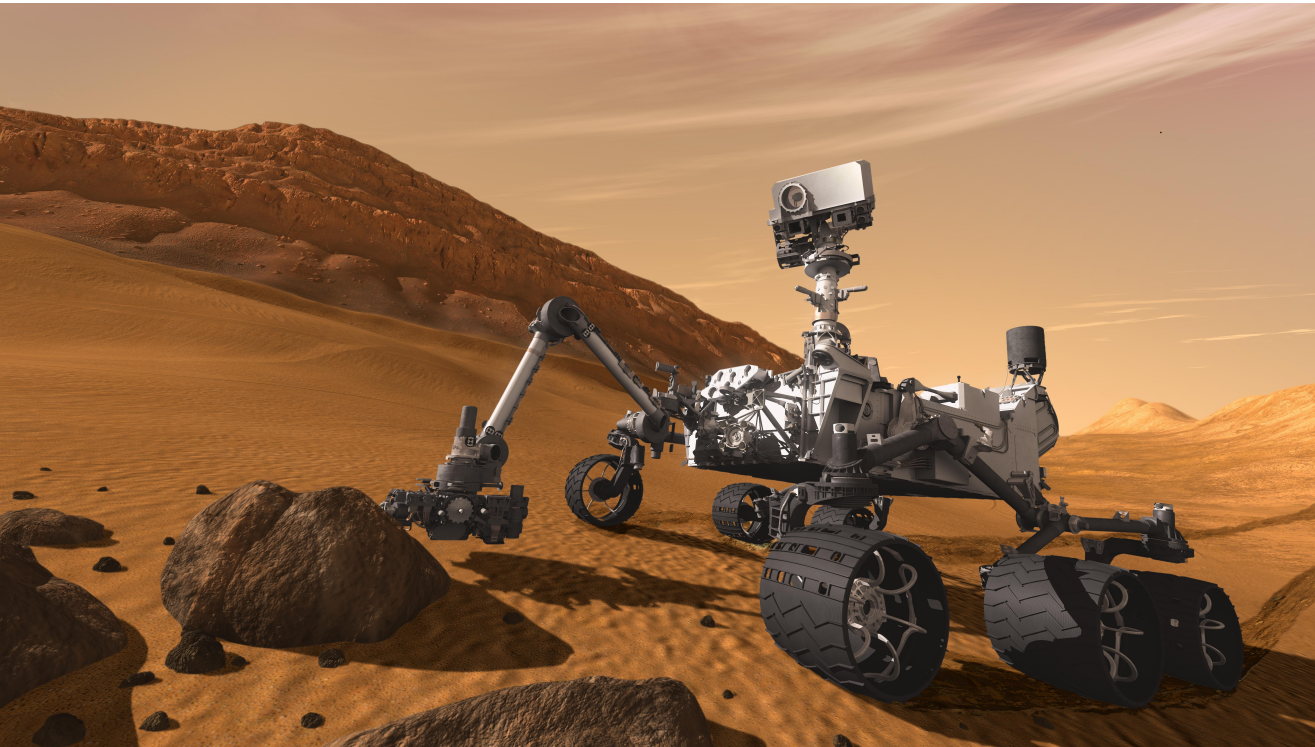
2015 vs 1969

Notre téléphone portable a plus de puissance de calcul que toute la NASA en 1969 quand ils ont envoyé deux hommes sur la lune !

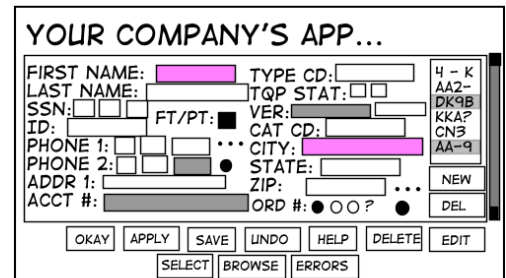
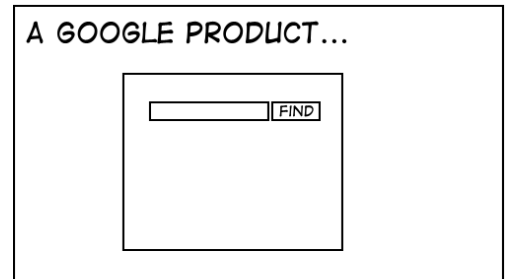
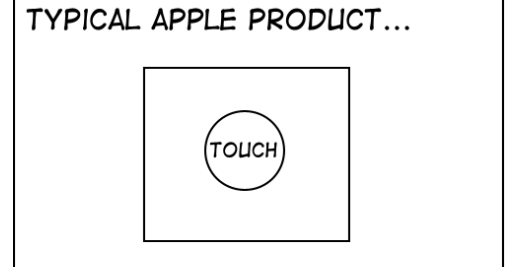


2015

- La capacité des ordinateurs double tous les 2 ans.
- Aujourd'hui, le moindre Smartphone est 4 fois plus puissant que le robot *Curiosity* actuellement sur Mars



Ce que nous avons fait



STUFFTHATHAPPENS.COM BY ERIC BURKE

3 Apps sur Smartphones et Tablettes (pour l'image)

- **Irribox (iPhone, 2,99€)**
- **Oenotools Blends (iPad, gratuit)**
- **Oenotools (iPhone & Android, gratuit)**

Irribox

- **Aide à l'irrigation et à la fertirrigation**
- **sur iPhone**
- **Français uniquement**
- **Quelques centaines de téléchargements**
- **2,99 € (pour l'expérience du payant)**

Irribox



Oenotools Blends

- **Aide à l'assemblage**
- **sur iPad**
- **Français, Anglais, Espagnol, Italien, Allemand**
- **Plusieurs centaines de téléchargements**
- **Gratuit**

Oenotools Blends



OENOTOOLS[®] *BLENDS*



BY



Together with Olivier Zébic



DONNÉES

Enregistrer les données analytiques de vos lots de vins.



ÉPROUVETTE

Gérer les volumes lors de vos séances de dégustation.



ASSEMBLAGE

Obtenir les paramètres analytiques de vos assemblages.



Lots de vins

Modifier

Nom du lot	Vol. total
<input checked="" type="checkbox"/> Chardonnay C22	1000
<input checked="" type="checkbox"/> Chardonnay C41	350
<input checked="" type="checkbox"/> Chardonnay C51	500
<input type="checkbox"/> Merlot C100	750
<input type="checkbox"/> Merlot C101	800
<input type="checkbox"/> Merlot C102	800
Ajouter...	

Données analytiques - Chardonnay C51

Modifier

<input checked="" type="checkbox"/> AC LAC / Acide Lactique	1.40
<input checked="" type="checkbox"/> AC MAL / Acide Malique	0.30
<input checked="" type="checkbox"/> AT / Acidité totale	3.9
<input checked="" type="checkbox"/> AV / Acidité volatile	0.49
<input checked="" type="checkbox"/> SO2 L / SO2 libre	46
<input checked="" type="checkbox"/> SO2 T / SO2 total	117
<input checked="" type="checkbox"/> SR / Sucres résiduels	1.90
<input checked="" type="checkbox"/> TAV / Titre Alcoométrique volumique	12.81
<input checked="" type="checkbox"/> pH / pH	3.5

Lots de vins

Modifier

Nom du lot	Vol. total	Vol. utilisé	Solde
Chardonnay C22	1000	650	350
Chardonnay C41	350	350	0
Chardonnay C51	500	250	250

Données analytiques

Modifier

TAV	AT	AV	SO2 L	SO2 T	pH
11.76	3.5	0.50	15	60	3.4
12.37	4.2	0.55	8	20	3.4
12.81	3.9	0.49	46	117	3.5

Résultat assemblage

1250

12.14

3.8

0.51

19

60

3.4

Lots		Modifier
Nom du lot	Vol. total	
Chardonnay C22	1000	
Chardonnay C41	350	
Chardonnay C51	500	

Vol. total disponible 1850

Cuverie	
Vol. utilisé	%
<input type="text" value="650"/>	52
<input type="text" value="350"/>	28
<input type="text" value="250"/>	20

100%

Eprouvette	
Vol.	Vol. cumulé
130	250
70	120
50	50

Oenotools

- **Calculatrice œnologique**
- **sur iOS et Android**
- **Français, Anglais, Espagnol, Italien, Allemand**
- **Gratuit**
- **Plus de 15 000 téléchargements**
- **Véritable succès (gratuit, *versioning* etc.)**



Oenotools

OENOTOOLS

by



OENOBRANDS[®]

ADVANCED WINEMAKING SOLUTIONS

Together with Olivier Zébic



Oenotools

Rechercher

SO₂

Ajout

Désulfitage

Conversions

Conversions

Ajout

Produits

Enr. en alcool

Enrichissement en sucre

Acidité

Acidification

Désacidification

Refroidissement

Raisins

Moût



0.4

Volume

Barrique

SO₂ lib

SO₂ lib



Oenotools



SO₂
Ajout

forme SO₂

+2.2

L



18%

Barrique

Cuve

100

hL

SO₂ final

total

libre

actif

35

mg/L

SO₂ initial

total

libre

actif

15

mg/L



50%

libre/total

Oenotools



Augmentation
d'acidité

+0.7

g H₂SO₄/L

Volume de vin

Barrique

Cuve

100

hL

Doses

Acide Tartrique

5

kg

Acide Lactique

2

L

Acide Malique

4

kg





Oenotools



T° finale

+12.3

°C

Je veux connaître

débit

t° finale

durée

frigories

Je raisonne en

débit

volume

T° initiale

25

°C

Débit du moût

100

hL/h

Frigories

150

kWh



Oenotools



Débit de gaz L/min

Oxygène dissous à retirer

mg/L

Débit du vin

hL/h



Ce que nous allons faire

Si on prend un peu de hauteur...

- Il est difficile de vendre du logiciel dans notre filière
- *L'homo sapiens sapiens* préfère du « physique »
- Apple a fait le prix des apps
- Ce prix est faible



Logiciels et utilisateurs

**On ne fait pas
boire un âne
qui n'a
pas soif**



La composante service des offres

- Prend de plus en plus d'importance



La composante service des offres

- Prend de plus en plus d'importance
- Génère des coûts importants pour les fournisseurs
- Devient une norme, donc le marché n'est pas prêt à la rémunérer suffisamment

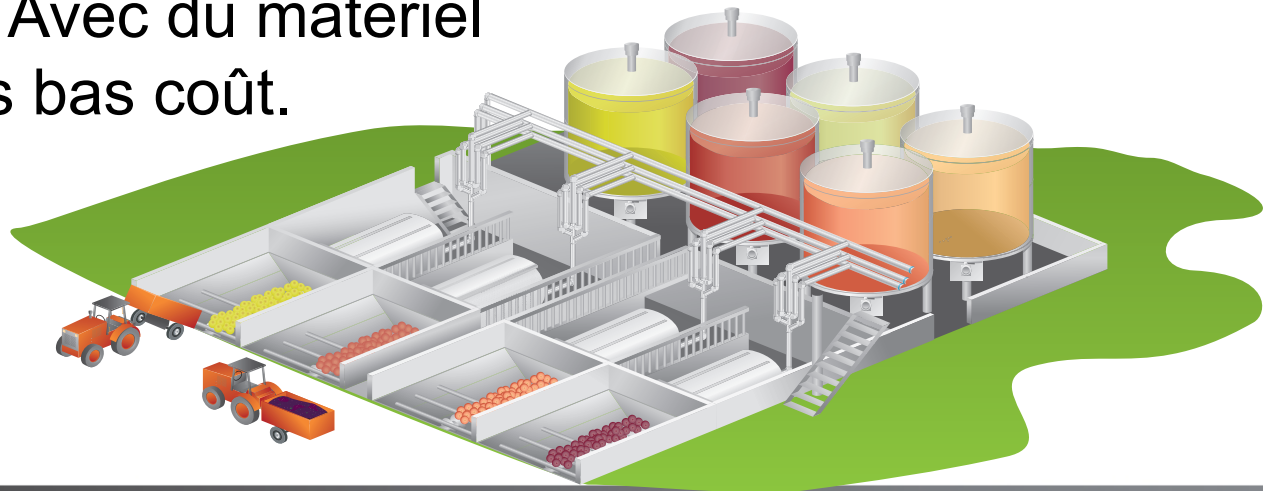


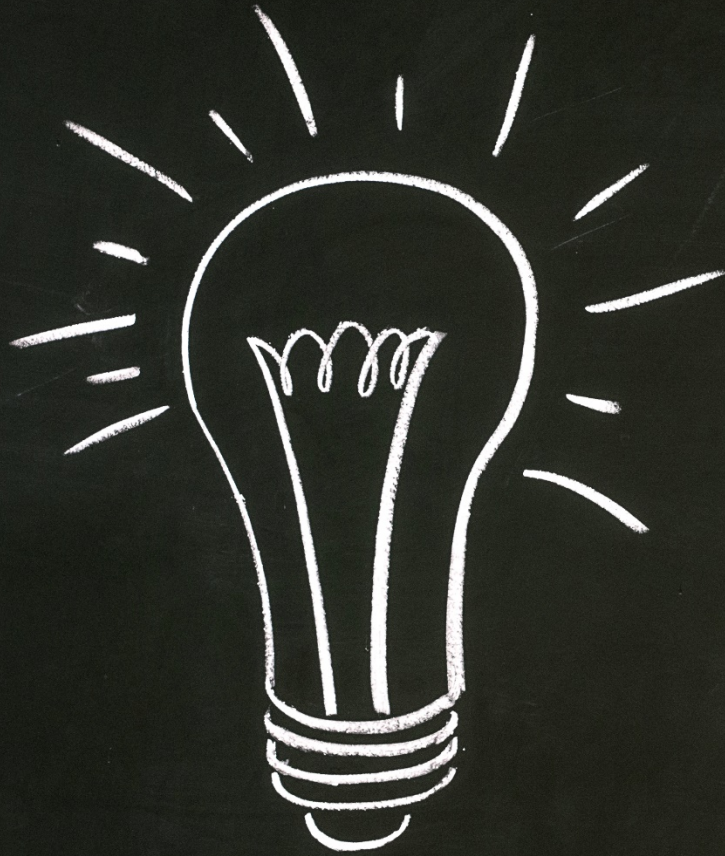
De nouveaux modèles économiques vont émerger

- **Le logiciel (*soft*) va devenir une composante service d'une offre avec du matériel (*hard*)**
- **Avec des transferts de coûts et de valeur :**
 - Licence → matériel
 - Abonnement logiciel → consommables matériels

Demain, les licences et abonnements n'existeront plus et les apps seront gratuites

Et c'est ce que nous proposerons au vignoble et à la cave. Avec du matériel et des consommables bas coût.





THINK
DIFFERENT



Olivier Zebic

CEO Zebic & Cie, Inozy et Kelzyd

06 37 41 24 84 - direction@zebic.fr

innovin
Bordeaux Aquitaine