

#### AGENCE AQUITAINE

ZI de Calens - RN 113  
33640 BEAUTIRAN  
Tél. : +33 (0)5 56 67 50 46  
Fax : +33 (0)5 56 67 14 13

#### AGENCE BOURGOGNE / ALSACE

"Les Grandes Corvées" RN6  
21190 CHASSAGNE MONTRACHET  
Tél. : +33 (0)3 80 21 98 41  
Fax : +33 (0)3 80 21 98 54

#### AGENCE CENTRE / VAL DE LOIRE

SITE SANCERRE	SITE DE SAUMUR
"les Rames"	38, impasse du Pigeonnier
18300 BANNAY	49400 SAUMUR
Tél. : +33 (0)2 48 72 37 80	Tél. : +33 (0)2 41 38 57 06
Fax : +33 (0)2 48 72 32 76	Fax : +33 (0)2 41 67 59 05

#### AGENCE MÉDITERRANÉE

Lieu dit La Bertrane  
Route de Lançon  
BP 39 - 13330 PELISSANNE  
Tél. : +33 (0)4 90 42 87 46  
Fax : +33 (0)4 90 42 91 86



[www.michaelpaetzold.com](http://www.michaelpaetzold.com)

MAÎTRISE MICROBIOLOGIQUE

# THERMOFLASHEURS

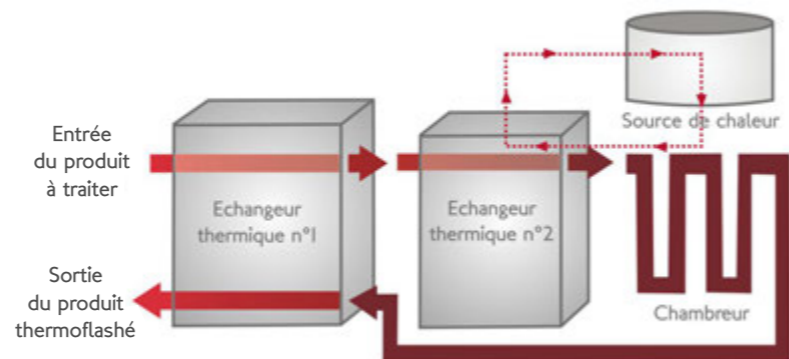


# THERMOFLASHEURS

La société MICHAEL PAETZOLD possède un véritable savoir-faire dans le traitement thermique. En effet, nous avons éprouvé la technologie de la Thermoflash® en prestation depuis de nombreuses années ce qui nous a permis de concevoir des équipements simples d'utilisation, performants et fiables.

## PRINCIPE TECHNIQUE DE LA THERMOFLASH®

Le procédé de Thermoflash® consiste à chauffer rapidement pendant quelques secondes un produit et à le redescendre à sa température initiale. Ce procédé permet de détruire les micro-organismes (levures et bactéries) sans avoir d'impact organoleptique négatif sur le produit contrairement à l'utilisation d'une pasteurisation classique.



## LES APPLICATIONS DU THERMOFLASHEUR

- ❖ PRÉVENIR DES DÉVELOPPEMENTS DE MICRO-ORGANISMES AU COURS DE L'ÉLEVAGE.
- ❖ ARRÊTER OU EMPÊCHER UN DÉPART EN FERMENTATION.
- ❖ AGIR ÉFFICACEMENT SUR LES ACCIDENTS MICROBIOLOGIQUES.
- ❖ LIMITER LES DOSES DE SOUFFRE.
- ❖ OPTIMISER L'ÉLEVAGE SUR LIES.
- ❖ DIMINUER L'INSTABILITÉ PROTÉIQUE PAR DESTRUCTION DES PHÉNOLS OXYDASES.
- ❖ APPORTER LA STABILITÉ MICROBIOLOGIQUE REQUISE POUR LA MISE EN BOUTEILLES.



Modèle présenté TH PERF 40

## Les gammes

TECH



PRO



PERF



Nom	TH TECH 10	TH TECH 25	TH TECH 40	TH PRO 20	TH PRO 40	TH PRO 60	TH PERF 20	TH PERF 40	TH PERF 60
Débit nominal (hl/h)	9-11	23-27	36-44	20	40	60	20	40	60
Consommation électrique (A)	≈ 11 A	≈ 25 A	≈ 44 A	<32 A	<60 A	<90 A	<32 A	<60 A	<90 A
Transfert de chaleur direct	•	•	•						
Transfert de chaleur par échangeur				•	•	•	•	•	•
Régulation de T° par le débit	•	•	•						
Régulation de T° par vanne 3 voies				•	•	•	•	•	•
T° du vin par entrée	15-20°C	15-20°C	15-20°C	10-25°C	10-25°C	10-25°C	5-25°C	5-25°C	5-25°C
T° maximum de travail	74°C	74°C	74°C	76°C	76°C	76°C	90°C	90°C	90°C
Pompe de travail	centrifuge	centrifuge	centrifuge	centrifuge	centrifuge	centrifuge	volumétrique	volumétrique	volumétrique
Régulation manuelle du débit par étranglement mécanique	•	•	•	•	•	•			
Régulation automatique par ajustement du débit							•	•	•
Débitmètre à ludion	•	•	•						
Débitmètre électromagnétique				•	•	•	•	•	•
Affichage mécanique de la température	•	•	•						
Affichage digital de la température				•	•	•	•	•	•
Indicateur température entrée vin				•	•	•	•	•	•
Indicateur température chambreur	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Indicateur température sortie vin							•	•	•
Traçabilité sur clé USB							•	•	•
Sécurité anti-Maillard	manuel	manuel	manuel	auto	auto	auto	auto	auto	auto
Y mobile avec mireur				•	•	•	•	•	•
<b>OPTIONS</b>									
Double débit *				•	•	•	•	•	•
Gestion des lots	•	•	•	•	•	•	•	•	•

\* Cette option permet de travailler des vins à 5°C et de les monter à 80 °C au débit le plus faible de la machine. On peut aussi traiter des vins à 90 °C avec une température initiale de 15°C.  
Fournitures proposées : longueur de 5 mètres de tuyau résistant aux fortes températures de désinfection et Y mobile avec mireur.