

CONCENTRATION DES MOÛTS

LA PRÉSERVATION DES ÉLÉMENTS AROMATIQUES DE VOS MOÛTS.

L'osmose inverse pour la concentration des moûts s'impose comme la méthode soustractive la plus qualitative. Lors de cette prestation, nous nous adaptons à vos vendanges pour vous offrir réactivité et disponibilité.



L'«Assurance Pluie»
pour retrouver la
concentration de votre jus telle
qu'elle était avant les épisodes
pluvieux.

Elle est aussi la meilleure alternative
pour les vins liquoreux dont le degré
potentiel est supérieur à 15% alc. vol.
depuis l'interdiction de leur
chaptalisation.

CONCENTRATION DES MOÛTS

L'osmose réalisée par le spécialiste des techniques membranaires.



RÉACTIVITÉ GARANTIE PENDANT LES VENDANGES ET RESPECT DE NOS ENGAGEMENTS :

- Une intervention au jour et à l'heure prévus grâce à l'expérience du prestataire,
- Une organisation sur-mesure : planning - prix campagne,
- Une flotte d'unités disponible pour répondre à toutes les demandes.



UN RESPECT TOTAL DE VOTRE PRODUIT :

- Des membranes sélectives, agréées viticoles et agro-alimentaires, assurant un débit performant tout en préservant les qualités organoleptiques du moût,
- Aucune perte de produit,
- Aucune altération du produit avec un échauffement inférieur à 2°C pour 20% de concentration,
- Le savoir-faire de nos œnotechniciens, formés à notre conscience œnologique.



DES UNITÉS DE PRESTATION DÉVELOPPÉES PAR L'ATELIER PAETZOLD POUR S'ADAPTER À TOUS VOS VOLUMES À CONCENTRER :

- Une gamme d'Osmoseurs de 600 à 900 l/h.

MICHAEL PAETZOLD

L'ŒNOTECHNIQUE EN CONSCIENCE

3700, avenue de Toulouse • 33140 Cadaujac • France
Tél. : +33 (0)5 57 83 85 85

WWW.MICHAELPAETZOLD.COM