

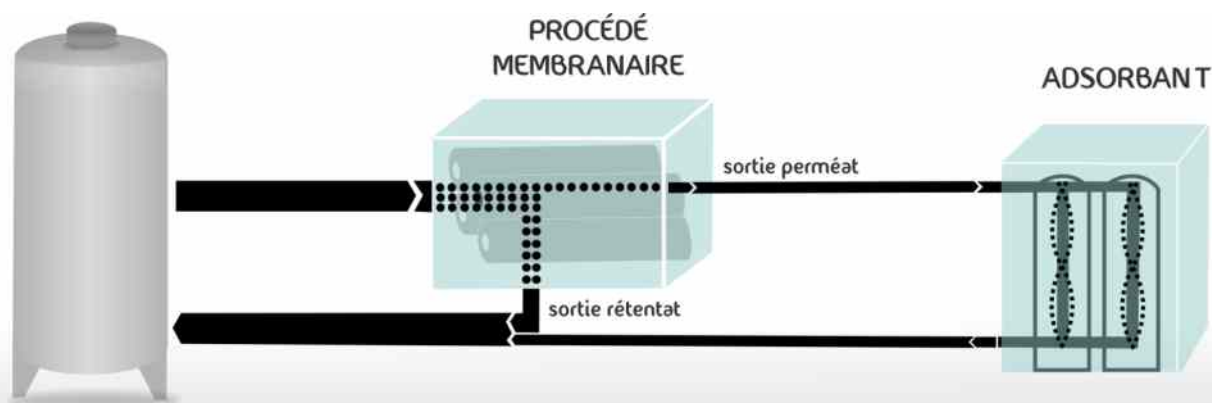
Les éthyl-phénols ont même d'exprimer un caractère odorant (animal, écurie, cheval) masquent le profil aromatique fruité des vins et ils génèrent une perception de sécheresse en bouche. Leur élimination permet aux vins de retrouver de l'expression aromatique.

Notre solution

en correspondance avec le JO Européen du 26.09.15

COUPLAGE D'UNE SOLUTION MEMBRANAIRE AVEC UN **FILTRE-PHÉNOLS**

La solution retenue est un osmoseur équipé de membranes sélectionnées pour laisser passer dans le perméat les molécules d'éthyl-phénols et retenir les éléments nobles du vin (tannins et arômes). Ces membranes sont associées à un Filtre-phénols qui adsorbe les molécules d'éthyl-phénols avant de réintroduire le perméat dans le vin.



Notre procédé éprouvé* vous permet de passer en dessous des seuils de perception des éthyl-phénols.

Ainsi grâce à l'expérience de PAETZOLD PRESTATARE, votre vin retrouvera de l'expression aromatique, de la complexité et son caractère asséchant en bouche diminuera.

- Nous disposons d'une gamme d'outils pour intervenir chez vous quel que soit le volume à traiter.
- Comme toutes nos prestations, le respect oenologique nous guide. Notre système de **protection à l'oxygène permet de préserver votre vin** du contact à l'oxygène.



AINSI, NOUS TRAITONS ET

PROTÉGEONS VOTRE VIN

* depuis 2008 dans les pays l'autorisant.