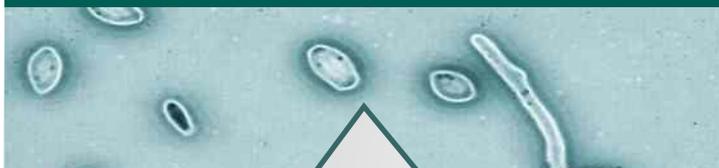


DEUX ÉLÉMENTS NON-DÉSIRÉS DANS LE VIN :



POUR LA STABILITÉ MICROBIOLOGIQUE :
*Brettanomyces sp.,
bactéries lactiques, bactéries acétiques...*



POUR L'ESTHÉTIQUE :
Cristaux de bitartrate de potassium

NOS TECHNIQUES DE STABILISATION



THERMOFLASH®



TRAITEMENT PAR LE FROID

Un savoir-faire unique grâce à une capacité de recherche & développement appliquée performante



➤ Barème temps-température spécifique
adapté à chaque problématique



➤ Une température de traitement, une dose de
crème de tartre, raisonnées au produit à traiter

...THERMOFLASH®

...TRAITEMENT PAR LE FROID

RESPECT DES CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES DES PRODUITS

- Aucune remise en question de l'élevage contrairement à une filtration stérilisante
- Personnel formé à la microbiologie

- Qualité incomparable de traitement par tamisage

CONTRÔLE D'EFFICACITÉ DES TRAITEMENTS PAR LABORATOIRE INDÉPENDANT

- Les plus : diminution de l'instabilité protéique, excellent résultat de mutage, avec optimisation du SO₂ utilisé, destruction de la laccase



- Technologie propre : valorisation de la crème de tartre et faible consommation en eau (technique la plus économique sur le marché)

- Débit incomparable : jusqu'à 120 hl/h
Perte en vin inférieure à 0,4 %

6 unités mobiles
100 000 hl de vin thermoflashé par an

8 unités mobiles
250 000 hl de vin traité par le froid par an

Travail sur-mesure

I chantier = I visite du chargé d'affaires = I validation du produit à traiter = I prestation de qualité