

SIÈGE SOCIAL : 3700, avenue de Toulouse - 33140 CADAUJAC - FRANCE
Tél. : +33 (0)5 57 83 85 85 - Fax : +33 (0)5 57 83 85 80 - michaelpaetzold.com

MICHAEL PAETZOLD sarl - SARL au capital de 850 000 € - 378 762 603 RCS BORDEAUX

M I C H A E L P A E T Z O L D
Spécialiste du process œnotechnique

RE-
BOTTLE®

PROGRAMME COMPLET & SUR-MESURE
DE RECONDITIONNEMENTS TECHNIQUES

M I C H A E L P A E T Z O L D
Spécialiste du process œnotechnique

RE-BOTTLE®

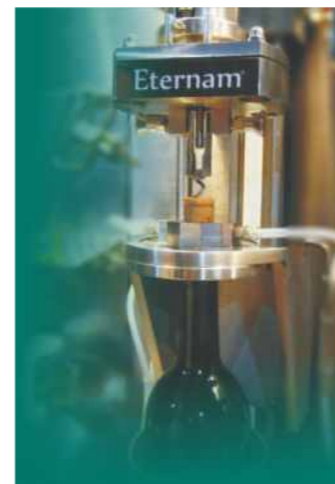
PROGRAMME COMPLET
& SUR MESURE DE
RECONDITIONNEMENTS
TECHNIQUES

Face à un vin ayant déjà eu une première vie en bouteille, reconditionner est une opération délicate dont l'enjeu est la préservation de ses qualités organoleptiques.

Dans notre nouveau programme RE-BOTTLE®, nous nous proposons de relever, pour vous, ce défi, en engageant l'excellence de nos moyens.

Nous disposons des techniques, du savoir-faire mais aussi et surtout, des rares compétences permettant de maîtriser les risques liés à ces opérations, en particulier l'oxygène, fortement nuisible à la conservation et à l'évolution du vin.

RE-BOTTLE®, c'est ainsi, un programme où nous vous proposons un itinéraire technique sur-mesure, pour lequel nous définissons ensemble les contrôles et suivis à réaliser et prévoyant en fin de programme la remise d'un dossier technique retraçant le travail effectué.



Un seul partenaire pour accomplir l'ensemble de la mission

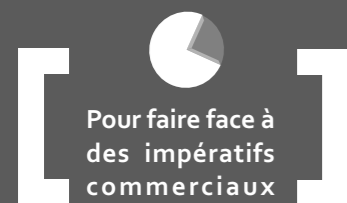
Comme des **maîtres d'œuvre**, nous coordonnons et réalisons l'ensemble de la mission pour vous apporter un résultat clé en main. Le programme RE-BOTTLE sera réalisé dans le parfait respect de votre produit grâce aux technologies de pointe parfaitement maîtrisées et **avec l'objectif absolu de protéger votre vin de l'oxygène.**

Un large choix d'unités de travail pour former un programme de reconditionnement sur-mesure.

Grâce à notre service R&D, à nos fonctionnalités innovantes et à notre expérience de prestataire, votre vin évoluera en parfaite sécurité tout au long des opérations.



Entre 50 et 400 µg/l d'oxygène dissous en fonction de l'itinéraire technique.



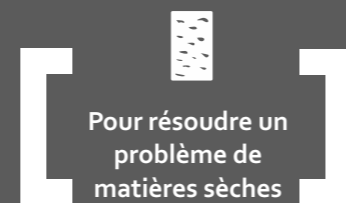
Pour faire face à des impératifs commerciaux

Vous avez des stocks de bouteilles qui n'ont pas trouvé de débouché sur leur marché à cause de leur format. Les reconditionner différemment (de 37,5 cl à 27 litres) vous permettrait de vous adapter à la demande.



Pour éliminer un problème œnologique

Vos bouteilles présentent un problème œnologique : casse tartrique, présence de micro-organismes... Éliminer le défaut leur redonnerait une deuxième chance.



Pour résoudre un problème de matières sèches

Un bouchon, une bouteille non-conforme et le reconditionnement devient indispensable pour la commercialisation du vin.