

TRAITEMENT DES ÉTHYL-PHÉNOLS

RETROUVER L'EXPRESSION AROMATIQUE ET LA COMPLEXITÉ
DE VOTRE VIN.

Dès 2005, nous avons compris que les éthyl-phénols
masquaient les arômes avant d'être odorants.



Notre prestation élimine
chirurgicalement les éthyls-phénols et
préserve totalement les qualités
organoleptiques de votre vin.
Elle préserve ainsi les arômes, là où
les autres les fatiguent.

TRAITEMENT DES ÉTHYL-PHÉNOLS

Une prestation possible dès 2 hl de vin, sans aucune perte de vin grâce à un procédé sécurisé.



UNE PRESTATION PRÉSERVANT LES ARÔMES DU VIN, odorants ou masqués, grâce à :

- Un couplage d'un procédé membranaire et d'un kit adsorbant,
- Des membranes sélectives, agréées vinicoles, permettant d'obtenir un perméat exempt de molécules nobles du vin,
- Une parfaite maîtrise de l'oxygène dissous,
- Une adaptation de l'outil au volume de vin afin de diminuer les phénomènes de brassage et d'échauffement du vin.



UNE PRESTATION ASSURANT L'ÉLIMINATION DES ETHYL-PHÉNOLS grâce à :

- La définition de la quantité nécessaire d'adsorbant permettant de capter l'ensemble des Ethyl-Phénols,
- Un adsorbant performant permettant d'éliminer 100% des Ethyl phénols présents dans le perméat,
- Une formule de calcul permettant de préciser le temps exact de travail sur chaque cuve.



DISPONIBILITÉ ET RÉACTIVITÉ GRÂCE À UNE FLOTTE NATIONALE AU SERVICE DES AGENCES RÉGIONALES :

- Parc de 9 unités membranaires de 100, 600, 900 et 1200 l/h,
- Parc de 25 unités d'adsorbants de capacités variables.

MICHAEL PAETZOLD

L'ŒNOTECHNIQUE EN CONSCIENCE

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

WWW.MICHAELPAETZOLD.COM