

FLASH-PASTEURISATEUR

La technologie de la Thermoflash® a été éprouvée en prestation depuis de nombreuses années.



DE NOMBREUSES APPLICATIONS SONT POSSIBLES AVEC LA THERMOFLASH® :

- Prévenir les développements de micro-organismes au cours de l'élevage,
- Arrêter ou empêcher un départ en fermentation alcoolique,
- Limiter les doses de soufre au cours du mutage,
- Optimiser l'élevage sur lies,
- Diminuer l'instabilité protéique par destruction des phénols oxydases,
- Apporter la stabilité microbiologique requise pour la mise en bouteille.



DES ATOUTS ŒNOLOGIQUES :

- Un programme avec des barèmes temps/températures adaptés aux problématiques du monde vinicole, suivant le type de produit (moût/vins secs/vins liquoreux),
- Un traitement homogène du vin, sans risque de sur ou sous-exposition à la chaleur grâce à des échangeurs thermiques spécifiques.



UNE GAMME DÉVELOPPÉE, fruit de notre savoir-faire dans la stabilisation des vins :

- TH TECH, TH PRO, TH PERF : 3 gammes de Flash-Pasteuriseurs répondant à vos besoins techniques et contraintes budgétaires,
- Un équipement mobile et compact pour un travail facilité dans le chai,
- Disponible avec source d'énergie électrique ou thermique,
- Matériel intégrable en ligne de production avant la Mise en Bouteille,
- Possibilité de développer des équipements permettant de traiter un autre produit que le vin.

MICHAEL PAETZOLD

L'ŒNOTECHNIQUE EN CONSCIENCE

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

WWW.MICHAELPAETZOLD.COM

MICHAEL PAETZOLD

L'ŒNOTECHNIQUE EN CONSCIENCE

FLASH-PASTEURISATEUR THERMOFLASH®

UN FLASH-PASTEURISATEUR DÉVELOPPÉ POUR LES PROBLÉMATIQUES VINICOLES.

Notre Thermoflash® est le seul équipement permettant de détruire l'ensemble des micro-organismes du vin (< 1 UFC / 10 ml) sans altérer les qualités organoleptiques, tout en préservant l'élevage sur lie.



TH PERF 60

Au-delà de la fourniture du Flash-Pasteurisateur, nous transmettrons à vos équipes une méthode de travail éprouvée sur des milliers d'hectolitres, respectueuse du produit.

LA GAMME

TECH



PRO



PERF



	TECH			PRO			PERF		
	TH TECH 10	TH TECH 25	TH TECH 40	TH PRO 20	TH PRO 40	TH PRO 60	TH PERF 20	TH PERF 40	TH PERF 60
Débit nominal (hl/h)	9-11	23-27	36-44	20	40	60	20	40	60
Consommation électrique (A)	≈ 11 A	≈ 25 A	≈ 44 A	< 32 A	< 60 A	< 90 A	< 32 A	< 60 A	< 90 A
Transfert de chaleur	Direct	Direct	Direct	Par échangeur	Par échangeur	Par échangeur	Par échangeur	Par échangeur	Par échangeur
Régulation de T° par le débit	Par le débit	Par le débit	Par le débit	Par vanne 3 voies	Par vanne 3 voies	Par vanne 3 voies	Par vanne 3 voies	Par vanne 3 voies	Par vanne 3 voies
T° du vin par entrée	15-20°C	15-20°C	15-20°C	10-25°C	10-25°C	10-25°C	5-25°C	5-25°C	5-25°C
T° maximum de travail	74°C	74°C	74°C	76°C	76°C	76°C	90°C	90°C	90°C
Pompe de travail	centrifuge	centrifuge	centrifuge	centrifuge	centrifuge	centrifuge	volumétrique	volumétrique	volumétrique
Régulation manuelle du débit par étranglement mécanique	•	•	•	•	•	•			
Régulation automatique par ajustement du débit							•	•	•
Débitmètre	à ludion	à ludion	à ludion	électromagnétique	électromagnétique	électromagnétique	électromagnétique	électromagnétique	électromagnétique
Armoire de commande	en polycarbonate	en polycarbonate	en polycarbonate	en polycarbonate avec écran digital	en polycarbonate avec écran digital	en polycarbonate avec écran digital	en inox avec écran digital	en inox avec écran digital	en inox avec écran digital
Affichage de la température de traitement	mécanique	mécanique	mécanique	digital	digital	digital	digital	digital	digital
indicateur température entrée vin				•	•	•	•	•	•
indicateur température sortie vin							•	•	•
Traçabilité sur clé USB							•	•	•
Sécurité anti-Maillard	manuelle	manuelle	manuelle	auto	auto	auto	auto	auto	auto
Y mobile avec mireur				•	•	•	•	•	•
OPTIONS									
Double débit *				•	•	•	•	•	•
Gestion des lots				•	•	•	•	•	•
Pompe volumétrique				•	•	•			

* Cette option permet de travailler des vins à 5°C et de les monter à 80 °C au débit le plus faible de la machine. On peut aussi traiter des vins à 90 °C avec une température initiale de 15°C.