

VOTRE AGENCE CENTRE VAL de LOIRE

Site de Saumur
38, impasse du Pigeonnier
49400 SAUMUR
Tél. : +33241385706

Site de Sancerre
14 rue A Cantin
18300 BANNAY
Tél. : +33248723780

MICHAEL  PAETZOLD

L'ENOTECHNIQUE EN CONSCIENCE

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

WWW.MICHAELPAETZOLD.COM

MISE EN BOUTEILLE

NOS SOLUTIONS DE MISE EN BOUTEILLE
DE VOTRE AGENCE



POUR CHAQUE PROJET D'EMBOUTEILLAGE, UNE
PRESTATION PERSONNALISÉE.

Nous vous proposons des équipes dédiées, des unités performantes, des paramètres maîtrisés pour une approche œnologique respectueuse de vos vins.

Bien plus qu'une simple opération
mécanique, notre approche œnologique
préserve tout votre travail. Nous dépassons
ainsi notre condition de simple prestataire
pour devenir votre partenaire.

MISE EN BOUTEILLE TRADITIONNELLE

C'EST JUSQU'AU DERNIER INSTANT QUE SE JOUE LA DIFFÉRENCE.

Plus qu'une approche mécanique, nous avons une approche œnologique de la mise en bouteille.

NOS VALEURS D'EMBOUEILLEUR

25 ans d'expérience de prestataire œnologique au service de la qualité de la mise en bouteille. Des Hommes, un savoir-faire, un outil pour atteindre l'excellence.



L'HOMME, garant de la qualité de la mise en bouteille, sans qui notre avancée technologique resterait inutile :

- Un service R&D qui adapte le matériel aux objectifs œnologiques,
- Un service Qualité, déployé en amont et sur les prestations pour contrôler les résultats,
- Une équipe technique dédiée et formée dans notre école interne à la compréhension œnologique du vin pendant la mise, qui garantie la qualité de la prestation et le respect du produit.



UN MATÉRIEL PERFORMANT :

Filtration sur cartouche



Pas de perte de vin contrairement à un filtre à plaques (100l/cycle).

Rinceuse



Évite toute pollution de la bouteille.

Tireuse



Assure un niveau conforme en limitant la prise d'oxygène.

Mise à niveau



Conforme et répétable

Boucheuse Bouchon



Respect des normes pour un bouchage qualitatif. Un bouchage inerté.

Boucheuse Capsule à vis



Y compris Stelvin et Stelvin Lux.

Codeur Laser



Pour une meilleure traçabilité

Table d'accumulation



Conçue pour laisser le temps au bouchon d'effectuer le retour élastique.



LA GESTION DE L'OXYGÈNE la clé d'une mise en bouteille qualitative :

- Des procédés fiables mis en oeuvre grâce à notre expérience de prestataire, notre centre de R&D et notre compréhension des effets de l'oxygène sur le vin*.
- Des résultats uniques en mise en bouteille : de 0,3 à 0,5 mg/l (vin + espace de tête).

* Nous sommes porteurs du projet Mo2ve (« Maîtriser l'oxygène dans le vin au cours de l'élevage ») en Aquitaine. Ce projet s'inscrit dans le cadre des projets F.U.I. (Fonds Unique Interministériel)



LA VALEUR DES HOMMES AUX COMMANDES :

- Une équipe commerciale pour vous accompagner tout au long de la prestation,
- Une prestation pilotée par des responsables d'unités de production aguerries aux métiers de la mise en bouteille et imprégnées de notre culture œnologique,
- Des responsables d'unités de prestation garants de la gestion des paramètres clés, pour assurer le succès de la Mise en bouteille :

paramètres vin : température, turbidité, concentration en oxygène dissous,

paramètres mise en bouteille : pression interne de bouchage, enfoncement du bouchon, centilisation, colmatage des cartouches,

paramètres matières sèches : hygrométrie des bouchons, force d'extraction, enregistrement des lots,

paramètres de nettoyage : enregistrement des nettoyages chimiques et thermiques, contrôle de l'absence de résidus chimiques,



DES UNITÉS PERMETTANT DE S'ADAPTER À TOUTES LES DEMANDES :

- Fabriquées au sein de notre Atelier Paetzold,
- Capables d'embotellier de 37,5 cl à 1,5 litres avec la même conscience œnologique (jusqu'à 27 l sur demande),
- Une cadence de 3000 cols/heure.