

NOS VALEURS D'EMBOUILLEUR

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.



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 agurris aux métiers de la mise en bouteille et imprégnés 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'embouteiller de 37,5 cl à 27 Litres avec la même conscience œnologique,
- Une cadence allant de 4000 à 6000 cols/heure (hors Grand Format).

VOTRE AGENCE AQUITAINE

ZI de Calens - D 1113
33640 BEAUTIRAN
Tél. : +33556675046

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

MISE EN BOUTEILLE

NOS SOLUTIONS DE MISE EN BOUTEILLE DE VOTRE AGENCE

POUR CHAQUE PROJET D'EMBOUILLEAGE, 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.

MISE EN BOUTEILLE À L'INTERIEUR INSIDE®

INSIDE®, LE DÉBUT D'UN NOUVEAU MODÈLE D'EMBOUTEILLAGE.

Par son intégration au cœur de votre chai, la mise en bouteille avec Inside® n'est plus une rupture, elle devient le prolongement de votre élevage.

MISE EN BOUTEILLE GRANDS FORMATS

NE NÉGLIGEZ PAS LA MISE EN BOUTEILLE DE VOS FORMATS D'EXCEPTION QUI SONT UNE VITRINE DE LA PROPRIÉTÉ.

Notre prestation de mise en bouteille grand format, concentrée d'excellence technique et humaine, offre le meilleur à vos flacons précieux.



L'HOMME, garant de la qualité de la mise en bouteille :

- 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.



UN MATÉRIEL PERFORMANT :

Pompe à lobes



Forces de cisaillement quasi négligeables. Prise d'oxygène réduite.

Filtration sur cartouche



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

Rinceuse



Evite toute pollution de la bouteille.

Tireuse



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

Boucheuse



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

Générateur d'azote



Garantit la pureté de l'azote.

Table d'accumulation



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



INTÉGRATION PHYSIQUE à l'intérieur du chai :

- Image de la mise assimilable au domaine avec une unité posée au sol au cœur du processus de vinification,
- Plus de sérénité dans un contexte apaisé, avec moins de risques humains et matériels, où chacun peut se concentrer sur la mise en pratique de sa conscience œnologique.
- Implantation qui pousse la préservation du vin à son paroxysme en :
 - évitant toute pollution extérieure (parasite, pollen, poussière...),
 - évitant toute variation de température au cours de la mise,
 - limitant au maximum la distance entre la cuve de tirage et l'unité.
- Un équipement étudié pour garantir la préservation du vin :
 - pompe à lobes placée en pied de cuve pour une efficacité volumétrique élevée et une action de pompage à faible taux de cisaillement,
 - cuvonn spécifique préservant les volumes d'avinage d'une prise d'oxygène massive,
 - pinces de dépalitisation pneumatique pour une meilleure traçabilité.



ENGAGEMENT QUALITATIF ET ADMINISTRATIF PLUS PRONONCÉ :

- Une étude préalable avec un essai d'implantation pour valider l'emplacement,
- L'adaptation à chaque cahier des charges,
- Mise en place d'un contrat juridique si souhaité.



UNE UNITÉ SPÉCIFIQUE DÉVELOPPÉE ET FABRIQUÉE AU SEIN DE NOTRE ATELIER pour mettre en bouteille des grands contenants jusqu'à 27 litres (jusqu'à une hauteur de bouteille de 800 mm) :

- Un rinçage qualitatif des bouteilles avec eau filtrée et adoucie (0,5 microns),
- Une palette de filtration pré-mise dimensionnée pour respecter le vin et garantir la turbidité souhaitée,
- Un résultat d'oxygène unique sur une mise en bouteille Grand Format avec un apport moyen d'oxygène de 0,3 mg/l (vin + espace de tête), 10 à 15 fois moins qu'une mise en bouteille avec un « pistolet » en sortie camion,
- Un marquage laser pour votre traçabilité.



UNE MISE EN BOUTEILLE, qui préserve votre vin à chaque étape :

- Une implantation à l'intérieur du chai évitant toute pollution extérieure et variation de température,
- Un rinçage dédié aux Grands Formats,
- 8 becs de tirage étudiés pour limiter l'apport d'oxygène dissous à 0,15 mg/l,
- Un poste de bouchage « programmé » pour limiter la prise d'oxygène à 0,15 mg/l, dans l'espace de tête,
- Un générateur d'azote qui permet une production d'azote dédiée pour garantir la préservation du vin vis-à-vis de l'oxygène.

