



UNITÉ DE DÉSALCOOLISATION ALCOFF® : UN ÉQUIPEMENT POUR DÉSALCOOLISER VOS VINS ET PRODUIRE UN ALCOOL VALORISABLE

Notre unité Alcoff® est l'association de deux équipements qui travaillent en continu : un osmoseur qui produit un perméat composé uniquement d'eau et d'alcool, exempt de molécules nobles et aromatiques du vin; et une colonne de distillation agréée par les DDI (Douanes et Droits Indirects) qui produit un alcool à 85-90% alc. vol à partir du perméat.

Ce perméat désalcoolisé est ensuite réincorporé au vin sans provoquer d'augmentation de température.

- Colonne de distillation efficace malgré un encombrement réduit (2,80 m),
- Echauffement du vin négligeable grâce à notre ingénierie thermique,
- Production d'un alcool qualitatif valorisable contrairement aux autres technologies induisant un effluent alcoolisé à retraiter.



PRODUITS ASSOCIÉS COMPATIBLES AVEC VOTRE OSMOSEUR :

PROTECTION O₂

C'est un outil et un programme piloté depuis l'osmoseur, qui assure une protection du vin vis-à-vis de l'oxygène pendant la réalisation de l'osmose.

SÉCURI'CUVE

Securi'Cuve permet de travailler 24h/24 sans présence humaine. Il sécurise le travail de l'osmoseur et détecte la moindre fuite, en isolant l'osmoseur et en fermant la cuve.

BAC DE PRÉ-CLARIFICATION

Ce bac facilite le travail de préparation des saignées en vue de la concentration des moûts et peut aussi être utilisé comme bac d'approche dans le cas d'une cuve enterrée. Utile à d'autres moments de l'année, avec ou sans médias de filtration, il peut être une aide pour la préparation du levain, l'aération d'une cuve, etc...

MICHAEL PAETZOLD
L'ŒNOTECHNIQUE EN CONSCIENCE

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

WWW.MICHAELPAETZOLD.COM

PAETZOLD EQUIPEMENT

OUTILS & SAVOIR-FAIRE

OSMOSEUR

L'OUTIL INDISPENSABLE DU CHAI.

L'osmoseur Paetzold est à la fois un formidable outil de valorisation organoleptique du vin mais aussi un outil de correction des défauts.



Polyvalent



Robuste



Facile d'utilisation



Compact



Fiable



Membranes sélectionnées

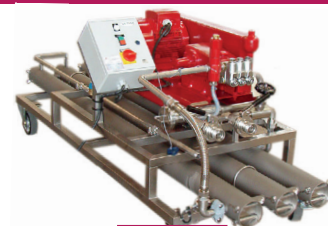
L'osmoseur Paetzold, couteau suisse du chai pour :

- concentrer les moûts
- concentrer les vins*
- désalcooliser les vins
- traiter les éthyl-phénols
- traiter l'acidité volatile*
- traiter les odeurs de fumée*

* dans les pays qui l'autorisent

OSMOSEUR

Un formidable outil, issu de notre savoir-faire oenologique de prestataire et conçu dans notre Atelier Paetzold.



TECH



PRO



PERF

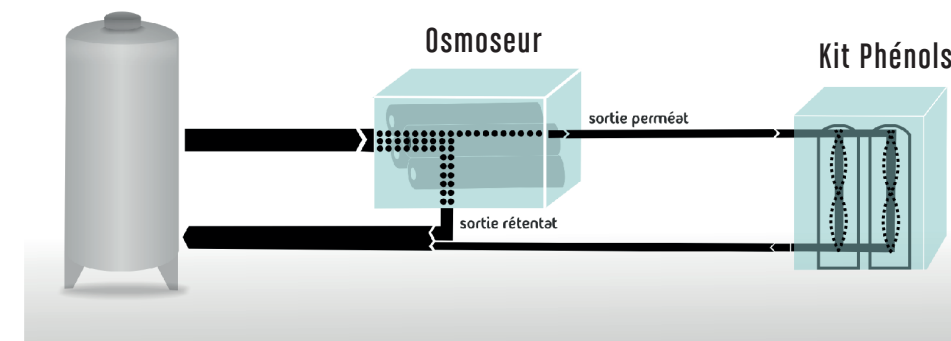
	TECH		PRO			PERF	
	OS TECH 4	OS TECH 6	OS PRO 4	OS PRO 6	OS PRO 12	OS PERF 6	OS PERF 12
Dimensions L x l x h (m)	2,40 x 0,80 x 1,10	2,40 x 0,80 x 1,10	1,40 x 0,80 x 1,10	1,40 x 0,80 x 1,35	2,40 x 0,80 x 1,35	2,40 x 1,40 x 1,50	2,40 x 1,40 x 1,50
Consommation électrique	≈ 15 A	≈ 15 A	≈ 15 A	≈ 15 A	≈ 32 A	≈ 15 A	≈ 32 A
Nombre de membranes	4	6	4	6	12	6	12
Rendement en eau par passage (%)	14,80	22,20	14,80	22,20	18,30	22,20	18,30
Pompe Bronze-Inox	X	X	X	X	X		
Pompe Inox						X	X
Commande	ON/OFF	ON/OFF	Ecran tactile	Ecran tactile	Ecran tactile	Ecran tactile	Ecran tactile
Sécurité pression haute	X	X	X	X	X	X	X
Sécurité pression basse			X	X	X	X	X
Fonction anticolmatage			X	X	X	X	X
Sécurité volume perméat			X	X	X	X	X
Compteur	Mécanique	Mécanique	Electronique	Electronique	Electronique	Electronique	Electronique
Machine sur roues	Galvanisées	Galvanisées	Inox	Inox	Inox	Inox	Inox
Tamis de préparation des moûts	X	X	X	X	X	X	X
Bac Gestion des volumes morts						X	X

POSSIBILITÉ DE CONCEPTION D'OSMOSEUR SUR-MESURE : TAILLE, PERFORMANCE, MULTI-APPLICATION



OSMOSEUR + KIT PHÉNOLS

Les éthyls-phénols, en plus d'être odorants, masquent les arômes du vin. Leur élimination fait réapparaître l'ensemble de la palette aromatique du vin.



Principe : l'osmoseur produit un perméat exempt des molécules nobles du vin mais contenant les molécules d'éthyl-phénols qui sont adsorbées sur le kit

- **Kit Phénols conçu pour** : se connecter rapidement et simplement à l'osmoseur, faciliter la préparation des charbons avant le traitement et leur remplacement,
- **Fourniture de charbons actifs spécifiques sélectionnés** : agréés contact alimentaire et neutres vis-à-vis du vin,
- **Fourniture d'un programme** permettant de calculer et d'organiser le traitement des éthyl-phénols pour un volume donné : temps de travail, volume de perméat à produire, remplacement du charbon...



OSMOSEUR + KIT VOLATILE

Notre unité de diminution de l'acidité volatile se base sur l'association de deux équipements qui travaillent en continu : un Osmoseur qui produit un perméat contenant de l'acide acétique, exempt de molécules nobles et aromatiques du vin et un Kit Volatile composé de résines échangeuses d'ions qui fixent l'acide acétique contenu dans le perméat. Ce perméat traité est ensuite réincorporé au vin.

- **Kit Volatile conçu pour** : se connecter rapidement et simplement à l'osmoseur,
- **Équipement fiable et durable**, constitué de résines échangeuses d'ions sélectives, agréées contact alimentaire,
- **Fourniture d'un programme** permettant de calculer et d'organiser le traitement de l'acidité volatile pour un volume donné : temps de travail, volume de perméat à produire, régénérations...

