

PROGRAMME COMPLET ET SUR-MESURE DE RECONDITIONNEMENTS TECHNIQUES

RE- BOTTLE®

FACE À UN VIN AYANT DÉJÀ EU UNE PREMIÈRE VIE EN BOUTEILLE, RECONDITIONNER EST UNE OPÉRATION DÉLICATE DONT L'ENJEU EST LA PRÉSERVATION DE SES QUALITÉS ORGANOLEPTIQUES.

Nous vous proposons un itinéraire technique sur-mesure, en engageant l'excellence de nos moyens techniques et humains.

POURQUOI RECONDITIONNER ?



Pour faire face à des impératifs commerciaux

Des stocks de bouteilles qui n'ont pas trouvé de débouché sur leur marché à cause de leur format? Les reconditionner différemment (de 37,5 cl à 27 litres) vous permettrait de vous adapter à la demande.



Pour éliminer un problème œnologique

Vos bouteilles présentent un problème œnologique : casse tartrique, présence de micro-organismes... Eliminer le défaut leur redonnerait une deuxième chance.



Pour résoudre un problème de matières sèches

Un bouchon, une bouteille non-conforme et le reconditionnement devient indispensable pour la commercialisation du vin.

La garantie d'une prise d'oxygène inférieure à 400 µg/l pour l'ensemble du process.

Pour réussir ce défi, nous disposons des techniques, du savoir-faire et des rares compétences permettant de maîtriser les risques liés à ces opérations.

PROGRAMME COMPLET ET SUR-MESURE DE RECONDITIONNEMENTS TECHNIQUES

Plus de 50 itinéraires techniques de travail permettent de répondre à l'ensemble des problématiques nécessitant de changer de bouteille.



UN SEUL PARTENAIRE, pour plus de simplicité et de sérénité :

- Un unique interlocuteur pour l'ensemble de la mission, avec l'objectif absolu de protéger votre vin de l'oxygène,
- Un résultat clé en main : nous coordonnons et réalisons l'ensemble de la mission,
- Des technologies de pointe parfaitement maîtrisées pour assurer le respect de votre produit,
- La gestion de l'ensemble des déchets pour clôturer la prestation.



UNE CUVIERE MOBILE étudiée pour une performance oxygène inédite :

- Développement d'une culture d'étanchéité au gaz supérieure à la culture de l'étanchéité au liquide traditionnellement connue dans les chais,
- 12 unités de travail Re-Bottle® pour répondre à l'ensemble des problématiques de reconditionnement avec changement de contenant,
- Des cuves spécifiques Re-Bottle® conçues pour maîtriser les inertages et l'étanchéité aux gaz,
- Des équipements qui sécurisent vos cuves, supervisés par le savoir-faire de nos équipes,
- Des unités Re-Bottle® de production de gaz inerte produisant une pureté élevée.



UNE ÉQUIPE DISPOSANT DU SAVOIR-FAIRE et des compétences permettant de maîtriser les risques liés à l'oxygène :

- Un responsable de programme Re-Bottle®,
- Un œnotechnicien référent Re-Bottle®,
- Un ingénieur R&D en soutien,
- Des œnotechniciens spécialistes de leur métier,
- Des opérateurs.

MICHAEL PAETZOLD

L'ŒNOTECHNIQUE EN CONSCIENCE

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

WWW.MICHAELPAETZOLD.COM