

## UNITÉ D'ACIDIFICATION

UN ÉQUIPEMENT D'ACIDIFICATION RAPIDE, EFFICACE ET RESPECTUEUX DU VIN.

Notre unité d'acidification est constituée de résines échangeuses d'ions qui échangent les cations ( $K^+$ ,  $Mg^{2+}$ ...) présents dans le vin avec des ions  $H^+$ , pour une augmentation de l'acidité et donc une diminution du pH.



Unité d'acidification Paetzold

Un Kit d'essai, associé à l'Unité d'Acidification vous permet de modéliser plusieurs niveaux d'acidification pour trouver le meilleur équilibre organoleptique pour votre vin, et ainsi réaliser une acidification en toute sérénité.

# UNITÉ D'ACIDIFICATION

Acidifier vous permet de retrouver un équilibre, donner de la fraîcheur et limiter le développement microbien.



## UNE FACILITÉ D'UTILISATION :

- Compacte et mobile pour faciliter le travail dans le chai,
- Simple d'utilisation grâce son interface intuitive et sa sonde pH en ligne,
- Travail en circuit fermé sur la cuve pour minimiser les déplacements de vin dans le chai et limiter les risques de perte de vin.



## UN SAVOIR-FAIRE ŒNOLOGIQUE :

- Résines agréées pour un contact alimentaire,
- Travail en circuit fermé sur la cuve et un programme spécifique de protection du vin vis-à-vis de l'introduction d'oxygène.



**MICHAEL PAETZOLD**

L'ŒNOTECHNIQUE EN CONSCIENCE

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

[WWW.MICHAELPAETZOLD.COM](http://WWW.MICHAELPAETZOLD.COM)