

## STABILISATION TARTRIQUE

LE TRAITEMENT PAR LE FROID AU SERVICE DE LA STABILITÉ  
TARTRIQUE DES VINS.

Cette prestation fiable et efficace garantit la stabilité  
des vins vis-à-vis des précipitations de bitartrate de  
potassium.



Notre prestation de stabilisation tartrique  
est la seule technique acceptée par le cahier  
des charges des vins issus de l'agriculture  
biologique et par les cahiers des charges  
export.

# STABILISATION TARTRIQUE

Des vins esthétiquement parfaits pour convaincre le consommateur final.



**UN SAVOIR-FAIRE ÉPROUVÉ ET MAÎTRISÉ**, adapté à chaque type de vin (vin de bases, vins blancs, vins rosés, vins rouges, vins liquoreux) :

- Une dose de crème de tartre par type de vin,
- Une température de traitement adaptée au produit,
- Un tamisage des cristaux en sortie de traitement respectueux du vin contrairement à une filtration traumatisante en sortie de froid,
- 300 000 hl traités annuellement.



**UN PROCESS RESPECTUEUX DU VIN :**

- Aucune modification des équilibres du vin : pH respecté,
- Une efficacité de traitement constante quelque soit le millésime, contrairement à certaines techniques et aux intrants œnologiques,
- Une gestion de l'oxygène pilotée par nos œnotechniciens au coeur de la prestation.



**DES UNITÉS QUI S'ADAPTENT À VOS STRUCTURES, À VOS VOLUMES ET À VOS PRODUITS :**

- 9 unités mobiles,
- Des débits adaptés : de 50 à 1000 hl/jour
- Traitement possible dès 15 hl,
- Consommation électrique inférieure à 0,5 kwh/hl, grâce au procédé de récupération des frigories, sur les unités en traitement continu.

**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)