

CONCENTRATION DES MOÛTS

LA PRÉSERVATION DES ÉLÉMENTS AROMATIQUES DE VOS MOÛTS.

L'osmose inverse pour la concentration des moûts s'impose comme la méthode soustractive la plus qualitative. Nous nous adaptons à vos vendanges pour vous offrir réactivité et disponibilité.



L'«Assurance Pluie» pour retrouver la concentration de votre jus telle qu'elle l'était avant les épisodes pluvieux.

Utilisable sur les vins blancs, rouges et rosés, elle est aussi la meilleure alternative pour l'enrichissement des vins liquoreux.

CONCENTRATION DES MOÛTS

L'osmose inverse réalisée par le spécialiste des procédés membranaires.



RÉACTIVITÉ GARANTIE PENDANT LES VENDANGES ET RESPECT DE NOS ENGAGEMENTS :

- Une intervention au jour et à l'heure prévus grâce à l'expérience du prestataire,
- Une organisation sur-mesure : planning - tarifs campagne,
- Une flotte d'unités disponible pour répondre à toutes les demandes.



UN RESPECT TOTAL DE VOTRE PRODUIT :

- Des membranes sélectives, agréées vinicoles et agro-alimentaires, assurant un débit performant tout en préservant les qualités organoleptiques du moût,
- Aucune perte de produit,
- Aucune altération du produit avec un échauffement inférieur à 2°C pour 20% de concentration,
- Le savoir-faire de nos œnotechniciens, formés à notre conscience œnologique.



DES UNITÉS DE PRESTATION DÉVELOPPÉES PAR L'ATELIER PAETZOLD POUR S'ADAPTER À TOUS VOS VOLUMES À CONCENTRER :

- Une gamme d'osmoseurs de 600 à 900 l/h de perméat.

MICHAEL PAETZOLD

L'ŒNOTECHNIQUE EN CONSCIENCE

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

WWW.MICHAELPAETZOLD.COM