UNE CONCEPTION PAR L'ATELIER PAETZOLD au service de vos exigences :

- Outil compact et mobile pour faciliter le travail en chai, qui s'adapte à toutes les formes et types de cuves,
- Simple d'utilisation avec une interface interactive et un pilotage automatisé,
- Traçabilité grâce à l'enregistrement des données,
- Adaptation à toutes les trappes avec l'installation d'un kit Deos®.

DEOS PRO



Fonctions		Caracteristiques générales
Inertage	✓	45 x 65 x 115 cm
Vérification d'étanchéité	✓	75 kg
Elevage matriciel	✓	Châssis inox
Désoxygénation	✓	Commandes par automate
Homogénéisation	✓	

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

DEOS

L'OUTIL DE MAÎTRISE DE L'OXYGÈNE DANS LE CHAI :

Savoir contrôler et maîtriser les apports d'oxygène à toutes les étapes d'élaboration du vin est un véritable atout pour optimiser la qualité du produit final.



Deos® permet d'agir sur le vin de façon précise, homogène et douce, contrairement aux autres méthodes et techniques "d'oxygénation".

DEOS®

Pour élever enfin vos vins en cuve.

Deos®, une alternative aux méthodes d'élevage en cuve,
permettant au viticulteur de mener son vin là où il le souhaite.

DEOS®, CONÇU PAR NOTRE BUREAU D'ÉTUDE ET NOTRE ATELIER DE FABRICATION, permet d'apporter la juste dose d'oxygène :

- Un apport petit et maîtrisé : de 5 µg/l à 60 µg/l pour répondre aux "besoins" de chaque type de vin,
- Un apport "doux" et respectueux : un gaz composé de moins de 5% d'oxygène,
- Un apport parfaitement homogène : un procédé physique d'introduction de gaz permettant à chaque millilitre de vin de "voir" la même quantité d'oxygène,
- L'assurance que tout l'oxygène injecté est dissous.

DEOS® PERMET ÉGALEMENT :

- De désoxygéner le vin en cuve et ainsi de s'affranchir des apports d'oxygène non souhaités consécutivement à un soutirage, une opération œnotechnique,
- D'homogénéiser le vin pour un apport d'adjuvant œnologique (SO_2, colle) ou pour «brasser» le vin autour d'alternatifs,
- D'inerter parfaitement les cuves en vidange.



Elevage matriciel : choisissez l'état d'ouverture aromatique idéal de votre vin

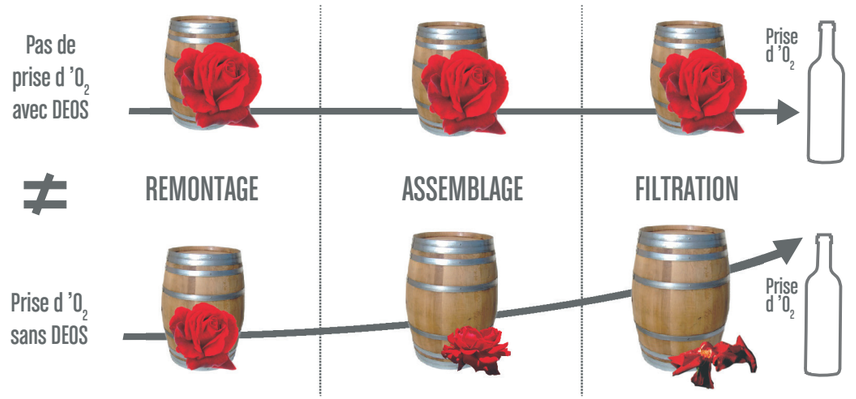
DEOS®

Pour conserver le subtil équilibre fruit-bois de vos vins.

Au terme de longs mois d'élevage, le précieux équilibre fruit-bois est atteint. Pourtant le vin doit être encore préparé pour la mise en bouteille (remontage, assemblage, collage, filtration...).

TOUT APPORT D'OXYGÈNE À CES ÉTAPES EST ALORS NÉFASTE À CE FRAGILE ÉQUILIBRE :

Deos® permet de s'affranchir de ces apports d'oxygène et de retrouver, en bouteille, votre vin tel que vous l'aviez dégusté en barrique.



Désoxygénation des vins en cuve à la fin de l'élevage