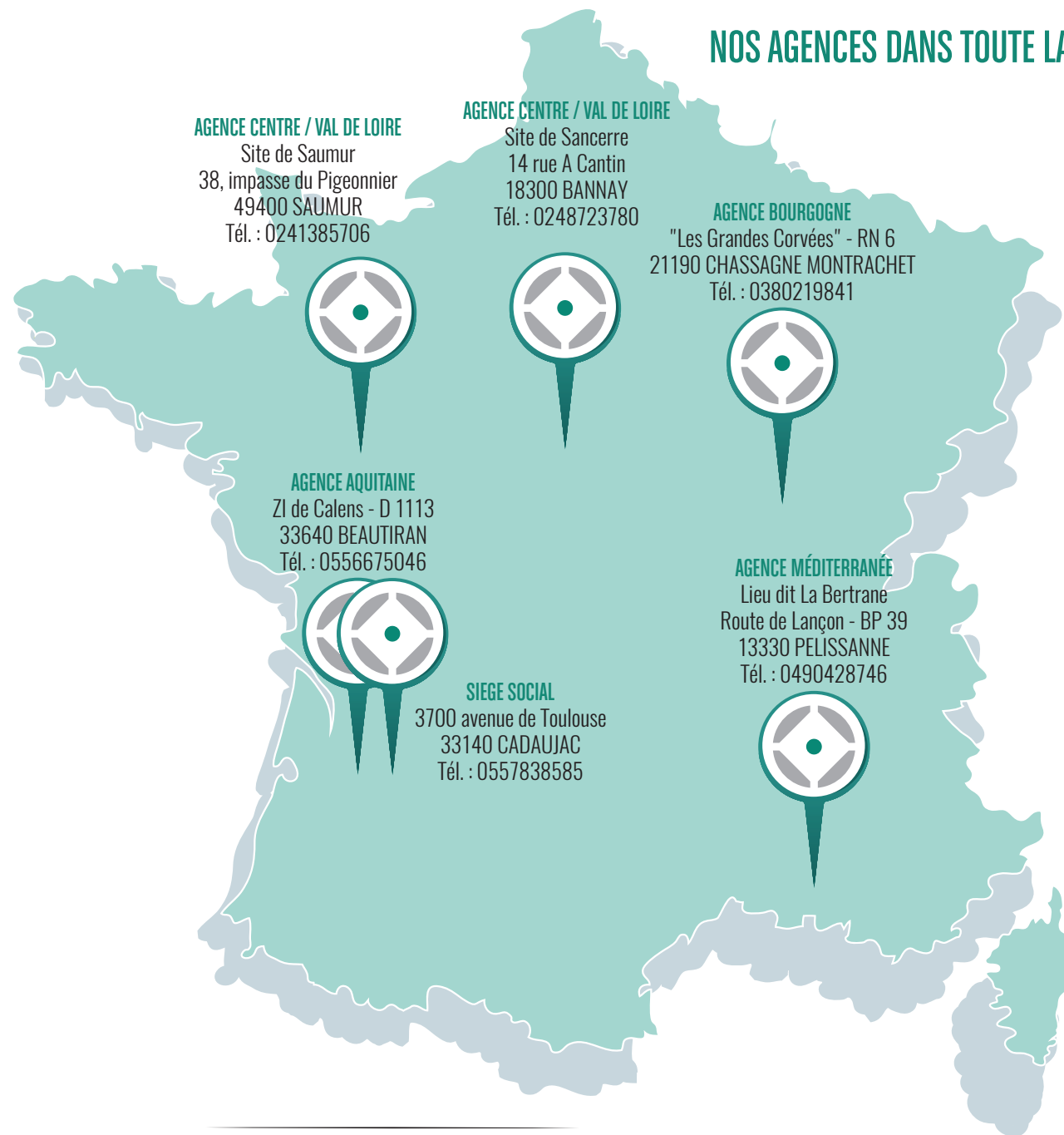


NOS AGENCES DANS TOUTE LA FRANCE



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 PRESTATAIRE

LES PRATICIENS DU VIN

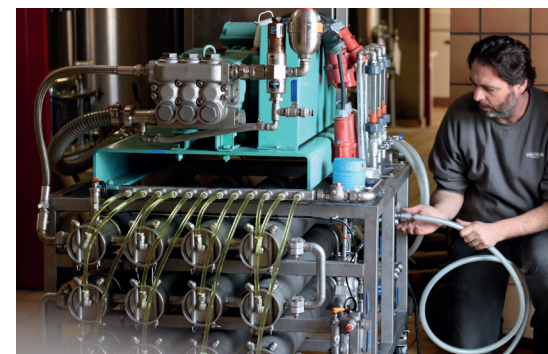
NOS SOLUTIONS DE DÉSALCOOLISATION

DE LA CORRECTION DE LA TENEUR EN ALCOOL (JUSQU'À 20% DU TAV) À LA CRÉATION DE BOISSONS NO/LOW ALCOHOL (<0,5% ALC.VOL.).

Qu'il s'agisse de correction de la teneur en alcool, de désalcoolisation partielle ou totale, nos solutions développées depuis de longues années préservent la matrice de votre vin.



Désalcoolisation avec Alcoff®



Désalcoolisation avec procédé Zéro+

L'enjeu de la désalcoolisation chez Michael Paetzold SARL, c'est la préservation du potentiel aromatique du vin au-delà de la diminution de la teneur en alcool, pour offrir au consommateur des produits qualitatifs, riches en arômes naturels.

DÉSALCOOLISATION AVEC ALCOFF®

Vins et vins partiellement désalcoolisés

L'association de l'osmose inverse et d'une colonne de distillation pour descendre jusqu'à 6% alc.vol.



UNE PRESTATION RESPECTUEUSE DU VIN GRÂCE À :

- Des membranes d'osmose inverse sélectives, agréées vinicoles, permettant d'obtenir un perméat composé uniquement d'eau et d'alcool, exempt de molécules nobles du vin,
- Détermination par le calcul du volume de perméat alcoolisé à traiter,
- Distillation du seul perméat,
- Aucun échauffement du vin,
- Nos œnotechniciens garants de la protection du vin vis-à-vis de l'oxygène.



UNE PRESTATION PERFORMANTE :

- Prestation possible dès 30 hl,
- 40 à 100 l/h d'alcool produit,
- Un alcool produit entre 85 et 90% alc. vol. , valorisable en distillerie.



UN ACCOMPAGNEMENT ADMINISTRATIF POUR LES FORMALITÉS DOUANIÈRES :

- Fournitures de fiches techniques récapitulant les déclarations à réaliser,
- Un chargé d'affaires en soutien, aguerri à ces formalités.



DEUX UNITÉS DE TRAVAIL POUR S'ADAPTER À VOS CONTRAINTES :

- AL 100 : débit de 100 l/h à 85% d'alcool pur à 20°C et AL 40 : débit de 40 l/h à 85% d'alcool pur à 20°C.



RÉGLEMENTATION :

- La correction de la teneur en alcool des vins conventionnels est autorisée depuis 2012 par l'OIV.
- La teneur en alcool peut être réduite au maximum de 20% et il est nécessaire de vérifier que le cahier des charges de l'appellation n'interdise pas cette pratique œnologique. La correction de la teneur en alcool est interdite pour les vins issus de l'agriculture biologique et dans le cahier des charges Demeter.
- Le traitement doit faire l'objet d'une inscription sur le registre de manipulation.

DÉSALCOOLISATION AVEC ZÉRO+

Boissons à base de vin désalcoolisé

L'association de l'osmose inverse et d'un kit spécifique pour descendre jusqu'à <0,5% alc.vol.



UN PROCÉDÉ QUI PRÉSERVE LE VIN GRÂCE À :

- L'extraction d'un perméat alcoolisé, remplacé par de l'eau osmosée/désoxygénée tout au long de la désalcoolisation,
- La conservation totale des constituants du vin : arômes, couleurs, acides...
- Un savoir-faire Paetzold pour protéger le vin,
- Une intervention à la propriété, directement dans le chai, évitant ainsi les transports de vin.



UNE EXPÉRIENCE DE 20 ANS DANS LES PROCÉDÉS DE DÉSALCOOLISATION :

- Un travail de longue date sur l'effet masqueur ou exhausteur de goût de l'alcool,
- Des expériences de désalcoolisation avant-gardistes (LIR en 2004, Enzo en 2005...),
- Des prestations réalisées dans les chais partout en France chaque année depuis 20 ans.



UN PROCÉDÉ DE DÉSALCOOLISATION QUI OUVRE DE NOUVEAUX MARCHÉS :

- La création de nouvelles boissons pour convaincre les consommateurs actuels,
- La possibilité de revendre l'alcool en distillerie ou créer des boissons de type Hard Seltzer.



DISPONIBILITÉ ET RÉACTIVITÉ GRÂCE À UNE FLOTTE NATIONALE AU SERVICE DES AGENCES RÉGIONALES :

- Parc de 9 unités membranaires de 80 à 1200 l/h de perméat pour des volumes minimums à traiter de 10hl.