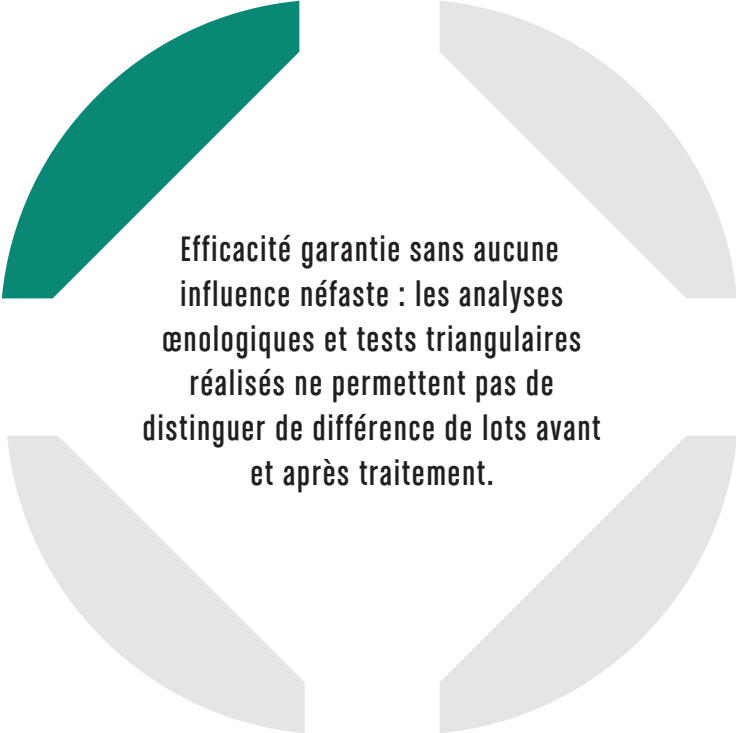


FLASH-PASTEURISATION THERMOFLASH®

UN PROCÉDÉ ŒNOLOGIQUE DE PRÉCISION AU SERVICE D'UN SAVOIR-FAIRE MAÎTRISÉ.

Notre prestation de flash-pasteurisation élimine les micro-organismes (bactéries, levures) sans remettre en cause l'élevage contrairement aux techniques de filtration.



Efficacité garantie sans aucune influence néfaste : les analyses œnologiques et tests triangulaires réalisés ne permettent pas de distinguer de différence de lots avant et après traitement.

FLASH-PASTEURISATION

Une prestation réalisable tout au long de la vie du vin.



PARFAIT RESPECT DU VIN :

- Action basée sur un chauffage maîtrisé par échange thermique entre deux liquides (technique bain-marie),
- Elimination des micro-organismes, aussi bien à l'état viable cultivable qu'à l'état viable non cultivable,
- Aucune variation des paramètres œnologiques : DO, IPT, Nuances, Acidité, pH, IC, Tanins...,
- Aucun impact organoleptique : les tests triangulaires ont montré très significativement (0,1%) qu'il n'était pas possible de distinguer les différences organoleptiques sur les lots avant et après traitement.



EFFICACITÉ GARANTIE :

- Populations bactériennes et levuriennes inférieures à 1 UFC/10 ml en boîte de Petri (équivalent à moins de 10 cellules/ml en cytométrie) après l'action de la Thermoflash®, résultats contrôlés par un laboratoire indépendant,
- Traitement homogène sans risque de sur ou sous exposition du vin à la chaleur,
- Diminue l'instabilité protéique, détruit la laccase et obtient d'excellents résultats de mutage en optimisant le SO₂,
- Aucune perte de vin,
- Prestation éprouvée avec plus de 850 000 hl traités depuis 2001.



PRESTATION PILOTÉE PAR DES ŒNOTECHNICIENS FORMÉS À LA CONSCIENCE ŒNOLOGIQUE :

- Barèmes Temps/Températures spécifiques à chaque problématique et type de vin traité,
- Gestion des différents lots de vin : changement de cuve, plein de cuve,
- Gestion de l'oxygène dissous,
- Contrôles continus et enregistrés tout au long de la prestation (documentation possible en fin de chantier).



ADAPTABILITÉ DES UNITÉS DE PRESTATION :

- 5 unités mobiles et 5 débits possibles pour plus de modularité : 60, 75, 85, 140, 180 hl/h.

MICHAEL PAETZOLD

L'ŒNOTECHNIQUE EN CONSCIENCE

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

WWW.MICHAELPAETZOLD.COM