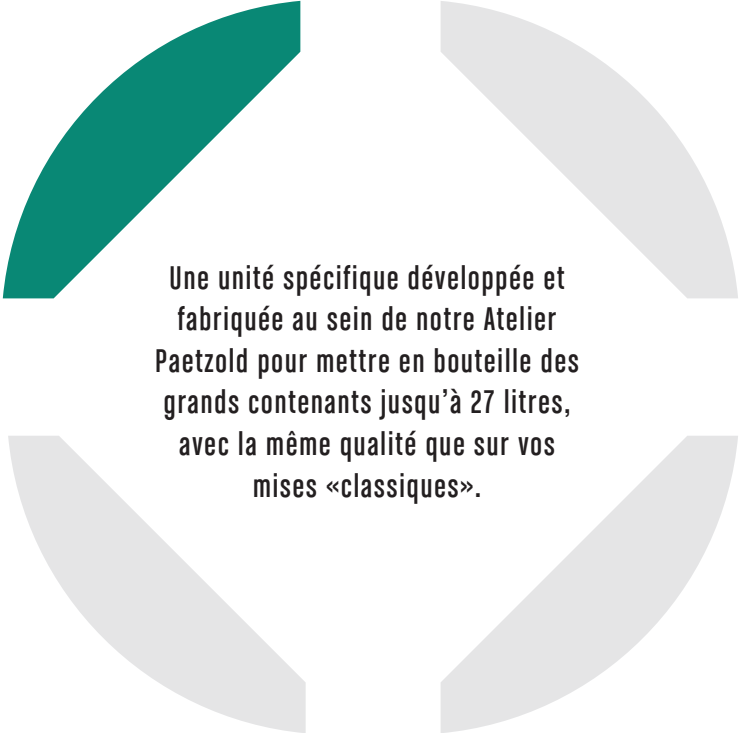


MISE EN BOUTEILLE GRANDS FORMATS

UNE MISE EN BOUTEILLE DIGNE DE VOS FORMATS
D'EXCEPTION, VITRINES DE LA PROPRIÉTÉ.

Notre prestation de mise en bouteille Grands Formats, concentrée d'excellence technique et humaine, offre enfin le meilleur à vos flacons précieux.



Une unité spécifique développée et
fabriquée au sein de notre Atelier
Paetzold pour mettre en bouteille des
grands contenants jusqu'à 27 litres,
avec la même qualité que sur vos
mises «classiques».

MISE EN BOUTEILLE GRANDS FORMATS

La dernière étape vous garantissant d'offrir le meilleur à vos grands formats.



UNE MISE EN BOUTEILLE, qui préserve votre vin à chaque étape :

- Une implantation à l'intérieur du chai évitant toute pollution extérieure et variation de température,
- Un rinçage des bouteilles dédié aux grands formats avec eau filtrée et adoucie (0,5 microns),
- Un résultat d'oxygène unique sur une mise en bouteille Grand Formats avec un apport moyen d'oxygène de 0,3 mg/l (vin + espace de tête), 10 à 15 fois moins qu'une mise en bouteille avec un « pistolet » en sortie camion, grâce à :
 - 6 becs de tirage gravitaire étudiés pour limiter l'apport d'oxygène dissous à 0,15 mg/l,
 - un bouchage soigné pour limiter la prise d'oxygène à 0,15 mg/l dans l'espace de tête
- Un générateur d'azote qui permet une production de qualité alimentaire pour garantir la préservation du vin vis-à-vis de l'oxygène.
- Un marquage laser pour votre traçabilité.



UNE PRESTATION PILOTÉE PAR DES RESPONSABLES D'UNITÉ DE PRODUCTION, aguerris aux métiers de la mise en bouteille et imprégnés de notre culture oenologique :

- Gestion paramètres vin : température, turbidité, concentration en oxygène dissous,
- Gestion paramètres mise en bouteille : pression interne suite au bouchage, enfoncement du bouchon, centilisation, test d'intégrité des membranes,
- Gestion paramètres matières sèches : hygrométrie des bouchons, force d'extraction, enregistrement des lots,
- Gestion paramètres de nettoyage : enregistrement des nettoyages et désinfections chimiques et thermiques, contrôle de l'absence de résidus chimiques,
- Remise d'une copie de l'ensemble des documents de traçabilité en fin de chantier.

MICHAEL PAETZOLD

L'ŒNOTECHNIQUE EN CONSCIENCE

3700, avenue de Toulouse • 33140 Cadaujac • France

Tél. : +33 (0)5 57 83 85 85

WWW.MICHAELPAETZOLD.COM