

NOS VALEURS D'EMBOUEILLEUR

30 ans d'expérience de prestataire œnologique au service de la qualité de la mise en bouteille. Des Hommes, un savoir-faire, un outil pour atteindre l'excellence.



LA GESTION DE L'OXYGÈNE la clé d'une mise en bouteille qualitative :

- Des procédés fiables mis en oeuvre grâce à notre expérience de prestataire, notre centre de R&D et notre compréhension des effets de l'oxygène sur le vin,
- Des résultats uniques en mise en bouteille : de 0,3 à 0,5 mg/l (vin + espace de tête).



LA VALEUR DES HOMMES AUX COMMANDES :

- Une équipe commerciale pour vous accompagner tout au long de la prestation,
- Une prestation pilotée par des responsables d'unités de production aguerris aux métiers de la mise en bouteille et imprégnés de notre culture œnologique,
- Des responsables d'unités de prestation garants de la gestion des paramètres clés, pour assurer le succès de la mise en bouteille :

paramètres vin : température, turbidité, concentration en oxygène dissous,

paramètres mise en bouteille : pression interne suite au bouchage, enfoncement du bouchon,

centilisation, test d'intégrité des membranes,

paramètres matières sèches : hygrométrie des bouchons, force d'extraction, enregistrement des lots,

paramètres de nettoyage : enregistrement des nettoyages et désinfections chimiques et thermiques, contrôle de l'absence de résidus chimiques,



DES UNITÉS PERMETTANT DE S'ADAPTER À TOUTES LES DEMANDES :

- Conçues et fabriquées au sein de notre Atelier Paetzold,
- Capables d'embouteiller de 37,5 cl à 27 Litres avec la même conscience œnologique,
- Une cadence allant de 4000 à 6000 cols/heure (hors Grands Formats).

VOTRE AGENCE AQUITAINE

ZI de Calens - D 1113
33640 BEAUTIRAN
Tél. : +33 (0)5 56 67 50 46

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

MISE EN BOUTEILLE

NOS SOLUTIONS DE MISE EN BOUTEILLE DE VOTRE AGENCE

POUR CHAQUE PROJET D'EMBOUEILLAGE, UNE PRESTATION PERSONNALISÉE.

Nous vous proposons des équipes dédiées, des unités performantes, des paramètres maîtrisés pour une approche œnologique respectueuse de vos vins.



Bien plus qu'une simple opération mécanique, notre approche œnologique préserve tout votre travail. Nous dépassons ainsi notre condition de prestataire pour devenir votre partenaire.

MISE EN BOUTEILLE TRADITIONNELLE

C'EST JUSQU'AU DERNIER INSTANT QUE SE JOUE LA DIFFÉRENCE.

Plus qu'une approche mécanique, nous avons une approche œnologique de la mise en bouteille.

MISE EN BOUTEILLE À L'INTERIEUR INSIDE®

INSIDE®, LE DÉBUT D'UN NOUVEAU MODÈLE D'EMBOUEILLAGE.

Par son intégration au cœur de votre chai, la mise en bouteille avec Inside® n'est plus une rupture, elle devient le prolongement de votre élevage.

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 le meilleur à vos flacons précieux.



L'HOMME, garant de la qualité de la mise en bouteille :

- Un service R&D qui adapte le matériel aux objectifs œnologiques,
- Un service Qualité, déployé en amont et sur les prestations pour contrôler les résultats,
- Une équipe technique dédiée et formée dans notre école interne à la compréhension œnologique du vin pendant la mise.



UN MATÉRIEL PERFORMANT :

Pompe à lobes



Forces de cisaillement quasi négligeables. Prise d'oxygène réduite.

Filtration sur cartouches



Pas de perte de vin contrairement à un filtre à plaques (100 l/cycle).

Rinceuse



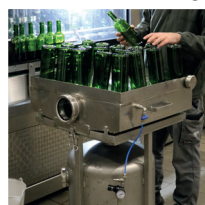
Evite toute pollution de la bouteille.

Tireuse



Assure un niveau conforme en limitant la prise d'oxygène.

Cuvon d'avinage



Gère le volume d'avinage en le préservant de l'oxygène.

Boucheuse



Respect des normes pour un bouchage qualitatif. Bouchage soigné.

Générateur d'azote



Garantit la pureté de l'azote.

Table d'accumulation



Conçue pour permettre le retour élastique du bouchon, garantie de son étanchéité.



INTÉGRATION PHYSIQUE à l'intérieur du chai :

- Unité posée au sol dans votre chai, pour une mise assimilable à votre activité,
- Plus de sérénité dans un contexte apaisé, avec moins de risques humains et matériels, où chacun peut se concentrer sur la mise en pratique de sa conscience œnologique.
- Implantation qui pousse la préservation du vin à son paroxysme en :
 - évitant toute variation de température au cours de la mise,
 - limitant au maximum la distance entre la cuve de tirage et l'unité.
- Un équipement étudié pour garantir la préservation du vin :
 - procédés fiables mis en oeuvre grâce à notre expérience de prestataire, notre centre de R&D et notre compréhension des effets de l'oxygène sur le vin,
 - cuvon spécifique préservant les volumes d'avinage d'une prise d'oxygène massive,
 - pinces de dépalettisation pneumatique.



ENGAGEMENT QUALITATIF ET ADMINISTRATIF PLUS PRONONCÉ :

- Une étude préalable avec un essai d'implantation pour valider l'emplacement,
- L'adaptation à chaque cahier des charges,
- Mise en place d'un contrat juridique si souhaité.



UNE UNITÉ SPÉCIFIQUE DÉVELOPPÉE ET FABRIQUÉE AU SEIN DE NOTRE ATELIER pour mettre en bouteille des grands contenants jusqu'à 27 litres (jusqu'à une hauteur de bouteille de 800 mm) :

- 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 Grands 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,
- Un marquage laser pour votre traçabilité.



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

- Une palette de filtration pré-mise dimensionnée pour respecter le vin et garantir la turbidité souhaitée,
- 8 becs de tirage étudiés pour limiter l'apport d'oxygène dissous à 0,15 mg/l,
- Un poste de bouchage « programmé » pour limiter la prise d'oxygène à 0,15 mg/l, dans l'espace de tête,
- Un générateur d'azote qui permet une production d'azote de qualité alimentaire dédiée pour garantir la préservation du vin vis-à-vis de l'oxygène.

