

STABILISATION TARTRIQUE

LE TRAITEMENT PAR LE FROID AU SERVICE DE LA STABILITÉ
TARTRIQUE DES VINS.

Cette prestation fiable et efficace garantit la stabilité
des vins vis-à-vis des précipitations de bitartrate de
potassium.



Notre prestation de stabilisation tartrique
est la seule technique acceptée par la
réglementation européenne des vins issus de
l'agriculture biologique et par les chartes
biologiques.

STABILISATION TARTRIQUE

Des vins esthétiquement parfaits pour convaincre le consommateur final.



UN SAVOIR-FAIRE ÉPROUVÉ ET MAÎTRISÉ, adapté à chaque type de vin (vins de base, vins blancs, vins rosés, vins rouges, vins liquoreux) :

- Une dose de crème de tartre par type de vin,
- Une température de stabulation appropriée au produit,
- Un tamisage des cristaux de sel de bitartrate de potassium en sortie de traitement respectueux du vin contrairement à une filtration traumatisante en sortie de froid,
- 300 000 hl traités annuellement,
- Le taux d'instabilité tartrique du millésime ne modifie pas l'efficacité du traitement par le froid contrairement à certaines techniques et aux intrants œnologiques



UN PROCESS RESPECTUEUX DU VIN :

- Aucune modification des équilibres du vin : pH respecté,
- Une efficacité de traitement constante quelque soit le millésime, contrairement aux intrants œnologiques,
- Une gestion de l'oxygène pilotée par nos œnotechniciens au coeur de la prestation.



DES UNITÉS QUI S'ADAPTENT À VOS STRUCTURES, À VOS VOLUMES ET À VOS PRODUITS :

- 8 unités mobiles,
- Une productivité de 50 à 1000 hl/jour,
- Traitement possible dès 18 hl,
- Consommation électrique inférieure à 0,5 kWh/hl, grâce au procédé de récupération des frigories, sur les unités en traitement continu.

MICHAEL PAETZOLD

L'ŒNOTECHNIQUE EN CONSCIENCE

3700, avenue de Toulouse • 33140 Cadaujac • France

Tél. : +33 (0)5 57 83 85 85

WWW.MICHAELPAETZOLD.COM