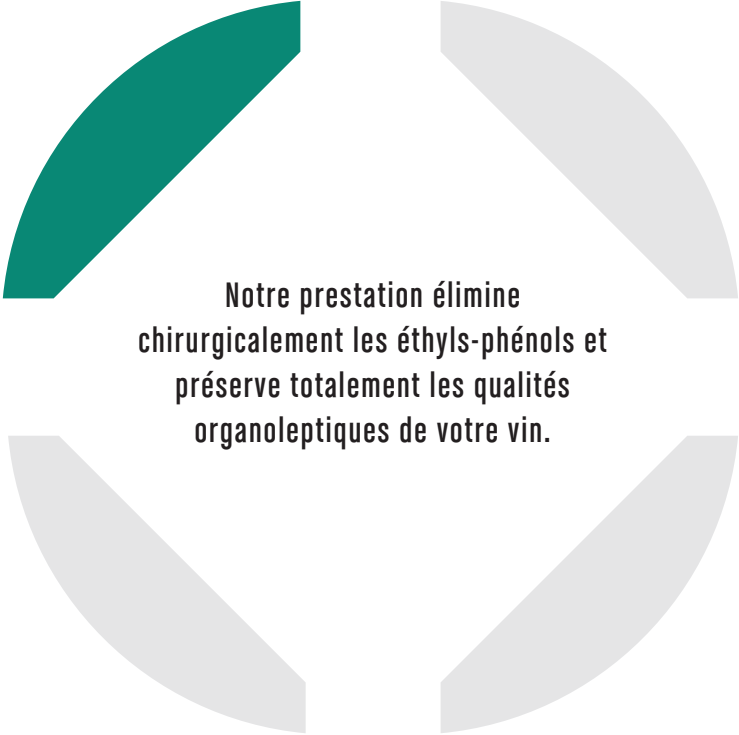
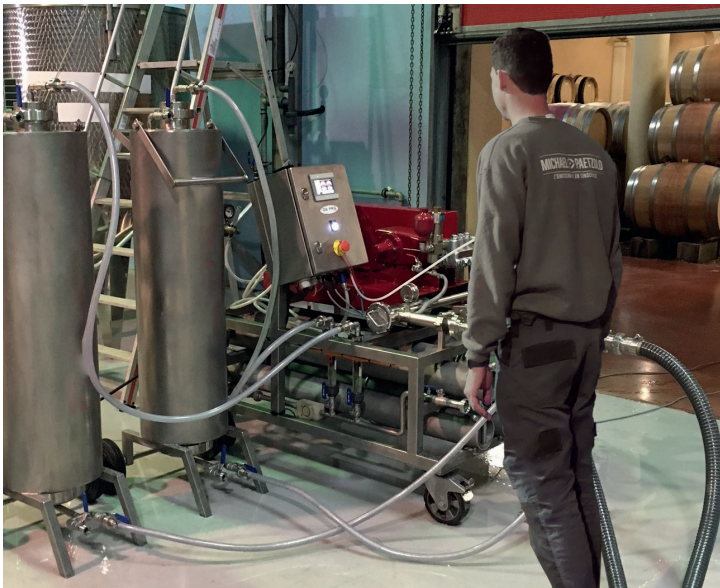


### TRAITEMENT DES ÉTHYL-PHÉNOLS

RETROUVER L'EXPRESSION AROMATIQUE ET LA COMPLEXITÉ DE VOTRE VIN.

Dès 2005, nous avons compris qu'avant d'être odorants, les éthyl-phénols masquaient les arômes, dépréciant la qualité du vin.



Notre prestation élimine  
chirurgicalement les éthyls-phénols et  
préserve totalement les qualités  
organoleptiques de votre vin.

# TRAITEMENT DES ÉTHYL-PHÉNOLS

Une prestation possible dès 8 hl de vin, sans aucune perte de vin grâce à un procédé sécurisé.



## UNE PRESTATION PRÉSERVANT LES ARÔMES DU VIN, odorants ou masqués, grâce à :

- Un couplage d'un procédé membranaire et d'un kit d'adsorbant,
- Des membranes sélectives, agréées vinicoles, permettant d'obtenir un perméat exempt de molécules nobles du vin,
- Une parfaite maîtrise de l'oxygène dissous,
- Une adaptation de l'outil au volume de vin afin de diminuer les phénomènes de brassage et d'échauffement du vin.



## UNE PRESTATION QUI RÉDUIT LES ÉTHYL-PHÉNOLS grâce à :

- Une formule de calcul permettant de préciser la durée exacte de travail sur chaque cuve,
- La définition de la quantité nécessaire d'adsorbant permettant de capter les éthyl-phénols,
- Un adsorbant performant permettant d'éliminer 100% des éthyl-phénols présents dans le perméat.



## 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 et de 25 unités d'adsorbants de capacités variables pour des volumes minimums à traiter de 8 à 100 hl.

**MICHAEL  PAETZOLD**

L'ŒNOTECHNIQUE EN CONSCIENCE

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

[WWW.MICHAELPAETZOLD.COM](http://WWW.MICHAELPAETZOLD.COM)