

UNITÉ D'ACIDIFICATION

UN ÉQUIPEMENT D'ACIDIFICATION RAPIDE, EFFICACE ET RESPECTUEUX DU VIN.

Notre unité d'acidification est constituée de résines échangeuses d'ions qui échangent les cations (K^+ , Mg^{2+} ...) présents dans le vin avec des ions H^+ , pour une augmentation de l'acidité et donc une diminution du pH.



Unité d'acidification Paetzold

Un Kit d'essai, associé à l'Unité d'Acidification vous permet de modéliser plusieurs niveaux d'acidification pour trouver le meilleur équilibre organoleptique pour votre vin, et ainsi réaliser une acidification en toute sérénité.

UNITÉ D'ACIDIFICATION

Acidifier vous permet de retrouver un équilibre, donner de la fraîcheur et limiter le développement microbien.



UNE FACILITÉ D'UTILISATION :

- Compacte et mobile pour faciliter le travail dans le chai,
- Simple d'utilisation grâce son interface intuitive et sa sonde pH en ligne,
- Travail en circuit fermé sur la cuve pour minimiser les déplacements de vin dans le chai et limiter les risques de perte de vin.



UN SAVOIR-FAIRE ŒNOLOGIQUE :

- Résines agréées pour un contact alimentaire,
- Travail en circuit fermé sur la cuve et un programme spécifique de protection du vin vis-à-vis de l'introduction d'oxygène.



MICHAEL  **PAETZOLD**

L'ŒNOTECHNIQUE EN CONSCIENCE

3700, avenue de Toulouse • 33140 Cadaujac • France

Tél. : +33 (0)5 57 83 85 85

WWW.MICHAELPAETZOLD.COM