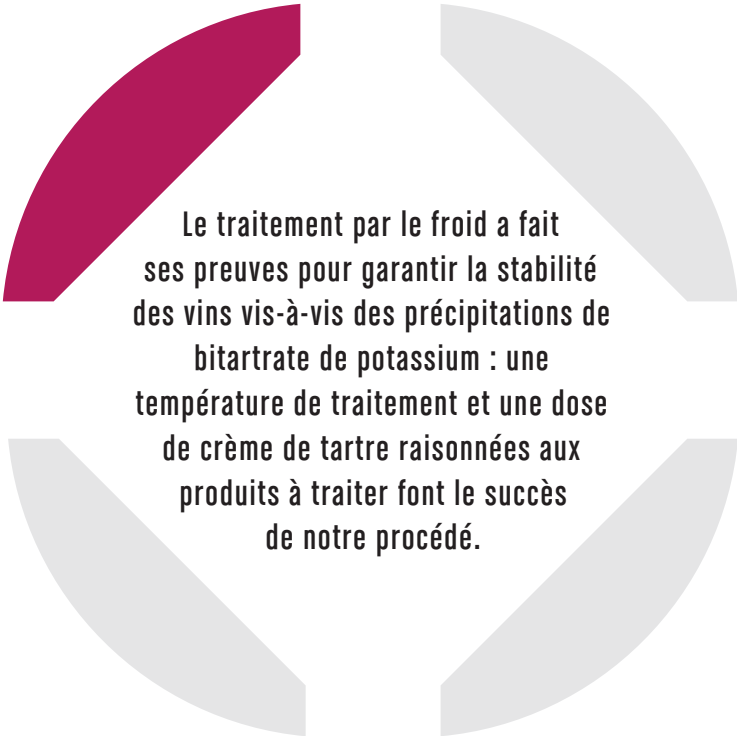


UNITÉ DE TRAITEMENT PAR LE FROID

UN EQUIPEMENT AU SERVICE DE LA STABILITÉ TARTRIQUE
DES VINS.

Notre unité vous garantit la stabilité des vins vis-à-vis
des précipitations de bitartrate de potassium. Mais plus
qu'un matériel, nous vous fournissons une méthode
éprouvée en prestation (300 000 hl/an).



Le traitement par le froid a fait
ses preuves pour garantir la stabilité
des vins vis-à-vis des précipitations de
bitartrate de potassium : une
température de traitement et une dose
de crème de tartre raisonnées aux
produits à traiter font le succès
de notre procédé.

UNITÉ DE TRAITEMENT PAR LE FROID

Une solution acceptée par l'ensemble des cahiers des charges, efficace à 100% sur les cristaux de bitartrate de potassium.



UN SAVOIR FAIRE GARANTISSANT UN VIN PARFAIT ESTHÉTIQUEMENT :

- Une dose de crème de tartre par type de vin,
- Un recyclage d'une partie de la crème de tartre possible pour diminuer les coûts de traitement,
- Une température de stabulation adaptée au produit,
- Un tamisage sur filtre-pressé des cristaux en sortie de traitement respectueux du vin contrairement à une filtration traumatisante en sortie de froid.



UN RESPECT OENOLOGIQUE DU PRODUIT :

- Une solution physique sans ajout d'intrant dans le vin,
- Aucune modification des équilibres du vin,
- Unique technique acceptée par les cahiers des charges des vins issus de la production biologique.



UNE CONCEPTION PAR L'ATELIER PAETZOLD au service de vos exigences :

- Réalisation sur-mesure avec une intégration complète grâce à une totale personnalisation selon l'espace disponible et l'ergonomie,
- Une consommation électrique inférieure à 0,5 kwh/hl, grâce au procédé de récupération des frigories.

MICHAEL PAETZOLD

L'ŒNOTECHNIQUE EN CONSCIENCE

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

WWW.MICHAELPAETZOLD.COM