



#### OPTION : Carbonation et décarbonation

Composante essentielle dans la perception du vin et de son équilibre gustatif, nous pouvons ajuster la concentration en CO<sub>2</sub> en sortie de filtration.



#### PRESTATION ASSOCIÉE : Collecte et recyclage des terres de filtration

Nous vous proposons une prestation de collecte et de mise en centre de compostage agréé de vos terres de filtration.

- Nous fournissons les bordereaux d'enlèvement des terres de filtration pour une traçabilité complète de vos déchets,
- Dans une démarche de développement durable, la revalorisation des terres en centre de compostage leur assure une seconde vie sous forme de compost.



**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)

**PAETZOLD PRESTATAIRE**

LES PRATICIENS DU VIN

## FILTRATION

## NOS SOLUTIONS DE FILTRATIONS SUR FILTRE-PRESSE

L'EXCELLENCE DE NOS MOYENS TOUT AU LONG DU CYCLE DE  
VOTRE VIN.

De la clarification des bourbes jusqu'à la filtration des  
vins pré-mise, nos filtres-presse s'adaptent parfaitement  
à vos produits, à vos volumes et à vos exigences.



Nos filtrations  
conjuguent polyvalence,  
efficacité, performance œnologique et  
parfaite gestion de l'oxygène, garantissant  
ainsi le respect de vos vins.

Nous vous proposons également de gérer la  
concentration en CO<sub>2</sub>, composante  
essentielle de l'équilibre des vins,  
en sortie de filtration.

# NOS SOLUTIONS DE FILTRATIONS SUR FILTRE-PRESSE

UN HOMME, UN OUTIL, UN SAVOIR au service de  
votre objectif de clarification.

L'objectif de chacune de nos filtrations est la préservation des qualités organoleptiques du produit. Notre matériel, conçu par l'Atelier Paetzold, a été pensé pour limiter les contraintes physiques sur le vin et surtout pour limiter l'apport d'oxygène pendant l'opération : inférieur à 0,5 mg/l, quelle que soit la filtration (avec option «Gestion de l'oxygène dissous»). Mais tous ces efforts technologiques seraient inutiles sans le concours de nos équipes : les œnotechniciens aux commandes de l'unité pilotent la prestation.



## FILTRATION DES BOURBES DE BLANCS ET ROSÉS

Notre prestation vous permet de récupérer 75 à 90% de volume de vin qualitatif. Au-delà de cette récupération de volume, les bourbes sont riches en précurseurs aromatiques et peuvent être réincorporées dans les jus.

- **Réactivité garantie** : une société entièrement mobilisée avec 40 techniciens vinicoles dédiés à cette activité pendant les vendanges et 30 filtres-presse à disposition,
- **Respect de nos engagements** : organisation sur-mesure et intervention au jour et à l'heure prévus,
- **Facturation juste** : uniquement le jus clair filtré.



## FILTRATION DES BOURBES DE ROUGES

Cette filtration vous permet de récupérer et valoriser des volumes qualitatifs, tels que les jus de benne et de table de tri issus des raisins les plus mûrs et ainsi les plus fragiles.

- **Savoir-faire de nos œnotechniciens au service de vos bourbes** : efficience de travail (journée, cycle) et rendement important (75 à 90% de jus clair filtré),
- **Matériels modulables développés pour s'adapter à l'ensemble des volumes de bourbes à filtrer, dès 2 hl** : des débits pouvant atteindre 70 hl/h, de 1 à 45 m<sup>2</sup> de surface de filtration.



## FILTRATION DES VINS DE PRESSE

Notre prestation révèle le meilleur de vos vins de presse en éliminant les particules indésirables et en affinant le grain du tanin pour une meilleure perception organoleptique.

- **Pilotée par des œnotechniciens formés à la conscience œnologique** : efficacité validée par des contrôles continus, dimensionnement adapté à vos volumes, quantité et qualité d'alluvionnage ajustées à votre problématique,
- **Matériel développé pour** : favoriser la maîtrise de l'hygiène, s'adapter à l'hétérogénéité des vins de presse.



## FILTRATION DES LIES

Notre prestation valorise les lies en récupérant 50 à 60% de vin clair, alors qu'elles sont souvent négligées dans les chais puisque très difficiles à filtrer.

- **Deux clés pour réussir cette filtration** : le savoir-faire de nos œnotechniciens et nos filtres-presse développés pour optimiser la récupération de volumes, sur les lies d'élevage de rouges, de blancs, les lies de vinification de rouge et les lies de colle,
- **Volumes de vin obtenus ensuite utilisables** : pour l'ouillage, pour l'assemblage ou en élevage indépendant.



## FILTRATION DES VINS

Tout au long de l'élevage et quel que soit votre produit, notre prestation vous permet d'atteindre la limpidité tout en gagnant en précision aromatique.

- **Préservation des qualités organoleptiques du vin grâce à** : des forces de cisaillement minimisées limitant les contraintes sur le vin, un débit surfacique faible favorisant une filtration douce, une parfaite maîtrise de l'oxygène dissous, le suivi de la turbidité, le tout piloté par nos œnotechniciens,
- **Nos filtres-presse sont créés par l'Atelier Paetzold pour** : s'adapter aux volumes de vin à filtrer, à toutes les turbidités, à l'ensemble des vins : blancs, rosés, liquoreux ou rouges.



## FILTRATION PRÉ-MISE DES VINS

Plus qu'une filtration, notre prestation vous assure la préparation des vins exigée pour réaliser la mise en bouteille, en vue de présenter le meilleur de vos vins aux consommateurs finaux.

- **Savoir-faire de nos œnotechniciens** : finesse du dosage en quantité et qualité d'alluvionnage afin d'obtenir brillance et limpidité nécessaires à cette ultime étape de la préparation des vins à la mise en bouteille,
- **Ajustement possible de la concentration en en CO<sub>2</sub> et en SO<sub>2</sub> libre du vin.**