

Filtration sur mesure

La filtration est devenue une étape indispensable lors du processus d'élaboration de vos vins. Cette phase très délicate, si elle n'est pas parfaitement maîtrisée, peut gravement altérer tout le fruit de votre travail. Seul, il est difficile de maîtriser toutes les compétences pour une filtration optimale. C'est pourquoi le savoir-faire d'un spécialiste devient un élément essentiel.

La filtration Moreau Œnologie, votre nouvelle référence.

Comment ?

Dans la continuité de son savoir-faire œnologique, **Moreau Œnologie** est décidée à vous apporter son **expertise sur la filtration** des vins de qualité en se spécialisant dans la filtration des **petits volumes**.

Constituée d'une équipe compétente et soucieuse de votre satisfaction, nous assurons un **véritable suivi** tout au long de la procédure.

Nous nous adressons à tout domaine viticole à la recherche :

- ↳ De sur-mesure
- ↳ D'une réelle expertise
- ↳ D'un travail qualitatif et respectueux des vins
- ↳ D'un prix cohérent

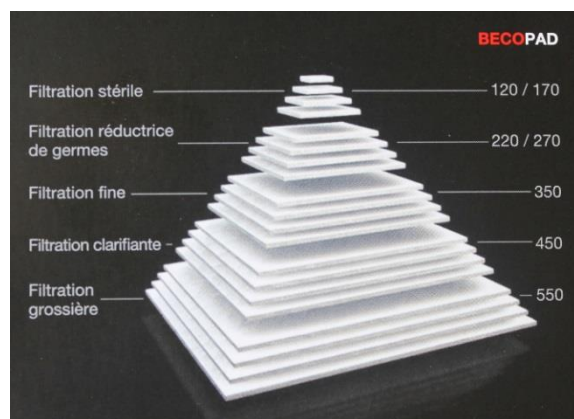
Notre équipement

Pour préparer votre travail sur la finesse aromatique de vos vins et pour vous garantir une sécurité microbiologique toujours meilleure, nous avons choisi l'utilisation d'un **filtre à plaques dernières générations**, présentant de nombreux avantages. Cette gamme appelée **BECOPAD** correspond à des plaques sans kieselguhr et sans perlites, elles sont 100% celluloses et ont prouvé leur efficacité depuis 7 années :

- ✓ Un outil écologique car 100% compostable
- ✓ 50% d'économie d'eau pendant le rinçage et le rétrolavage
- ✓ Filtration **douce** : moins d'adsorption de couleur, d'arômes et de colloïdes
- ✓ Peu de perte de vin et des plaques plus résistantes
- ✓ Gain de temps et de coûts : minimum **30% de performance supplémentaire**
- ✓ De meilleurs résultats microbiologique : Élimination garantie des Brettanomyces dès 450.
- ✓ Débit de filtration correct : entre 15 et 25 hl/h selon porosité

Le principe est simple :

- 1^{ère} étape** : Visite + collecte d'échantillons si nécessaire
- 2^{ème} étape** : Analyses de filtrabilités (+ autres analyses laboratoire éventuelles)
- 3^{ème} étape** : Filtration des vins avec calage CO₂ et SO₂ éventuels
- 4^{ème} étape** : Signature fin de chantier avec remise copie du document



Œnologues (filtration) :

Sarah Moreau – 06 86 90 13 52 – s.moreau@moreau-oenologie.com
Richard Angonin – 06 99 52 03 07 – r.angonin@moreau-oenologie.com
Charles-Antoine Gehin – 06 58 80 89 69 – c.gehin@moreau-oenologie.com

Siège social

14 rue du canal - Corchanu
71150 Chassey-le-Camp
03 85 48 19 53



Société à responsabilité limitée au capital social de 70000 euros
RCS Chalon sur Saône 450 937 099 – NAF 7120B – TVA Intracommunautaire FR33450937099

MOREAU
ŒNOLOGIE
CONSEILS ET ANALYSES