

> Services Produits Entreprises

**Procédé de réduction des déviations organoleptiques et des phénomènes d'entartrage par filtration de l'eau brute en cave**

**L**e groupe Cryo&Concepts a mis au point un procédé innovant de microfiltration visant à éliminer les molécules de chlore, chloramines, dérivés organo-chlorés, pentachlorophénols, tétrachlorophénols et autres précurseurs de 2,4,6TCA dans l'eau brute de la cave.

Les applications concernent le nettoyage des fûts et les rinçages de la ligne de mise en bouteilles, dans le but de réduire les phénomènes de goût de bouchons (1). Le procédé CryoFiltration® utilise une technologie au charbon actif très haute densité qui permet d'adsorber en ligne les contaminants chimiques de l'eau brute responsables des déviations en vinification.

Le procédé améliore d'une façon générale l'hygiène en cave par contact de l'eau traitée avec les dépôts organiques et calcaires qui ramollissent et se décrochent des parois. Le procédé CryoFiltration® se substitue avantageusement aux techniques traditionnelles de réduction des phénomènes d'entartrage. L'eau traitée conserve son équilibre calco-carbonique et sa teneur en oligo-éléments et minéraux ; sa dynamisation

(1) Le goût de bouchon est dû à la présence de 2-4-6, Trichloroanisole (TCA) ou à la présence de molécules similaires, également chlorées. La désinfection de l'eau par le chlore peut former des chlorophénols, dont le 2,4,6-TCP.



par effet vortex permet une augmentation de 10 % de l'oxygène dissous dans l'eau. C'est la troisième application du procédé : utilisation de l'eau filtrée en dilution des produits de traitements pour une assimilation accrue des cellules des plants. ■

**Cryofiltration® - Marque du Groupe Cryo&Concepts**  
6 Avenue Jules Ferry  
13100 Aix-en-Provence  
www.cryofiltration.com  
Tél. : 06 09 09 88 48



En partenariat avec :

