

AUDIT OXYGÈNE

Contrôler les apports d'oxygène sur vos itinéraires techniques.



PUBLIC CONCERNÉ

Viticulteurs. Négociants.
Caves coopératives.
Boucheurs. Embouteilleurs.

TARIFICATION DE LA PRESTATION

Grille tarifaire à votre disposition dans vos Centres.

CONTACT (ET/OU RÉFÉRENT)

Vos Centres.
Ou
Catherine CHASSAGNOU
Service Vigne et Vin
05 56 35 00 00
c.chassagnou@gironde.chambagri.fr

VOUS SOUHAITEZ

- Maîtriser les apports d'oxygène aux différentes étapes d'élaboration du vin.
- Réaliser un contrôle qualité sur la mesure de l'oxygène dissous, gazeux et total.
- Mettre en évidence les points critiques de vos process afin d'éviter les problèmes d'oxydation.

NOUS VOUS PROPOSONS

- Des contrôles de performance de votre matériel (pressoir, pompes, filtres...) ou de votre prestataire (tireuse, boucheuse...).
- Un bilan complet au cours de la mise en bouteilles : état des lieux aux étapes de préparation du vin et embouteillage, contrôles sur site.

NOUS VOUS APPORTONS

- Un matériel de pointe permettant de réaliser les mesures d'oxygène de façon non invasive et non destructive.
- Des rapports d'audits détaillés interprétés accompagnés d'indicateurs de performance.
- Des préconisations à mettre en œuvre afin d'améliorer votre process.
- Une expertise en toute neutralité et indépendance.

NOTRE EXPÉRIENCE (NOS RÉFÉRENCES)

- Expertise reconnue auprès des embouteilleurs et des crus les plus prestigieux.
- Réalisation d'expérimentations sur les transferts d'oxygène.

LES « PLUS » DE LA PRESTATION

- Des audits réalisés sur site.
- Des résultats en temps réels.
- Un service d'analyses complémentaires : analyses œnologiques, dégustations, expertises bouteilles couleuses, audits mises en bouteilles.

VIGNE
ET VIN

GRANDES CULTURES
MARAÎCHAGE

ÉLEVAGE

FORÊT

AGRI-
TOURISME

AMÉNAGEMENT
URBANISME

CONSEIL
D'ENTREPRISE

VENTE
CIRCUITS-COURTS

EXPÉRIMENTATION