

WINE GLOBE

INFORMATIONS TECHNIQUES



FAMILLE PAETZOLD SARL

3700 Avenue de Toulouse • 33140 Cadaujac • France • Tél : +33 (0)5 57 83 85 83 • contact@famillepaetzold.com • www.famillepaetzold.com

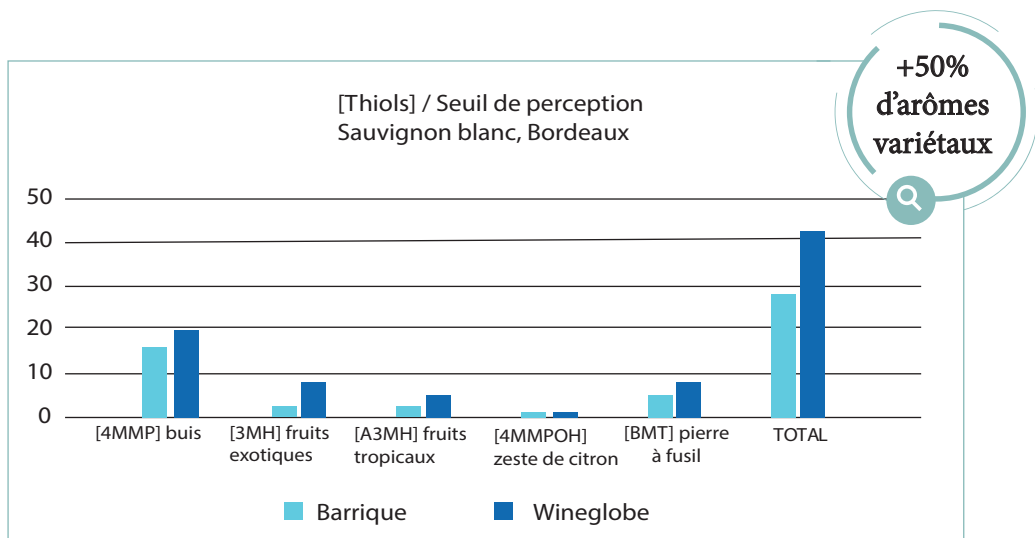
Depuis le 18ème siècle, nous confions le vin à la bouteille en verre. Par sa neutralité, le verre est un matériau connu et reconnu pour le vieillissement et l'évolution harmonieuse des vins.

Pourquoi utiliserait-on pour élever le vin un matériau différent de celui qu'on plébiscite pour le conserver...et le boire ?

L'INTERÊT OENOLOGIQUE

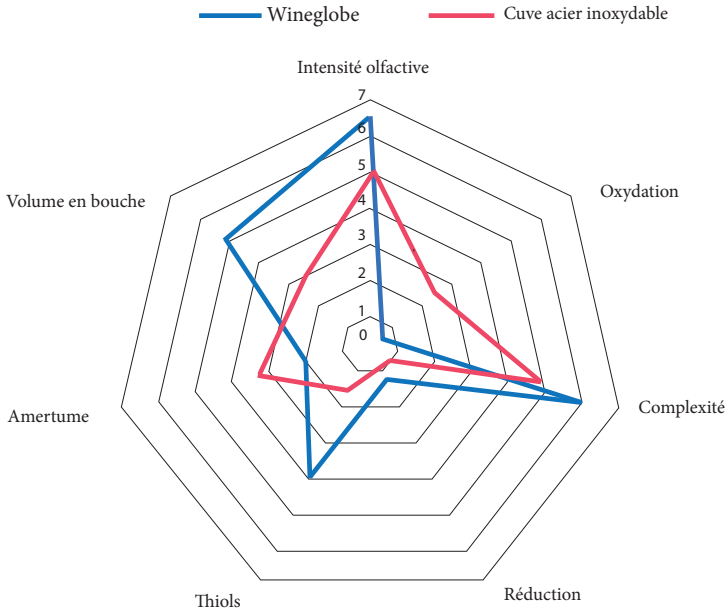
1. L'expression pure et originelle du raisin

La pureté et la neutralité du verre sont au service d'un élevage attentif et précis afin d'exprimer la beauté du raisin. En effet, les arômes variétaux sont protégés et révélés dans le temps permettant au vin d'exprimer son terroir, les caractères du cépage et le travail accompli.

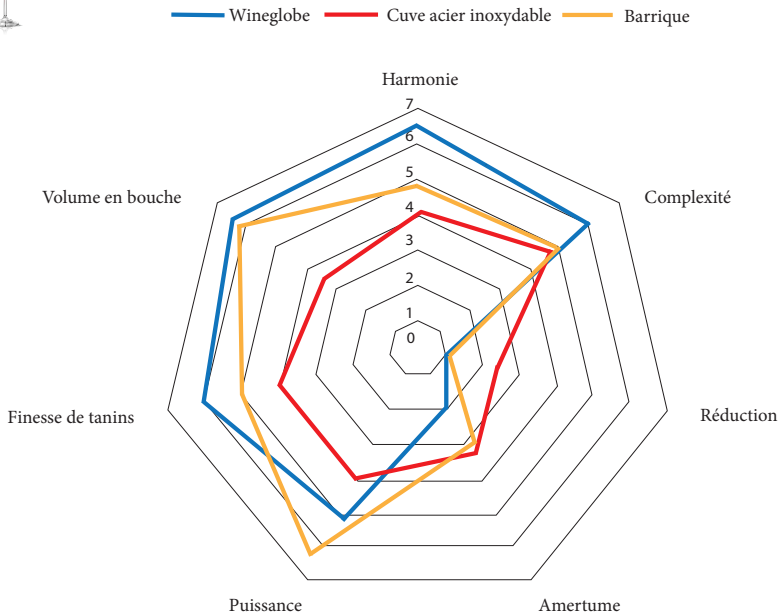


En préservant le potentiel total du vin, l'élevage sous verre permet de booster son potentiel de vieillissement.

Corse, Vermentinu



Bordeaux - Margaux, Cabernet Sauvignon



2. Matière & polyphénols

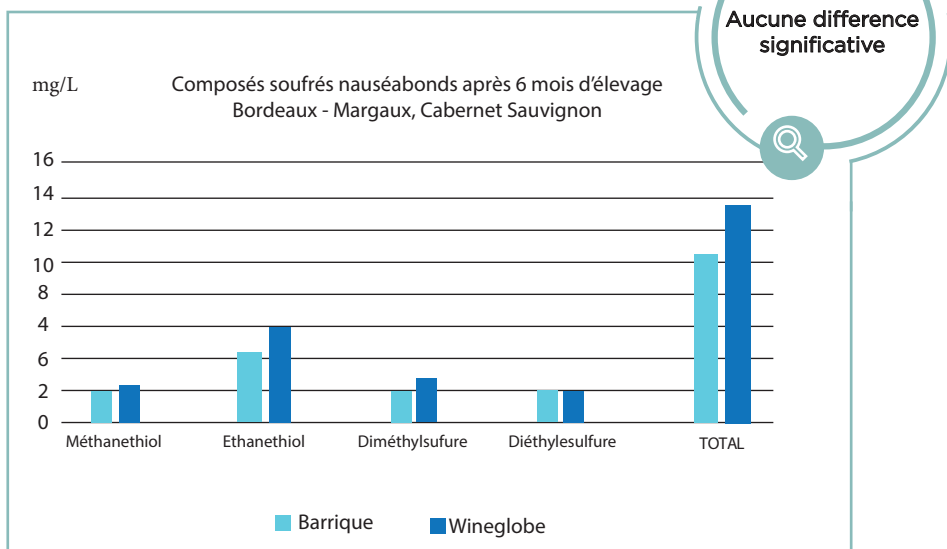
Le vin n'est pas figé, il est vivant, dynamique et évolue lentement sans usure du potentiel aromatique. Il conserve sa force tannique et celle-ci s'affine dans le temps pour conférer au vin finesse, élégance et volume en bouche.

	Bordeaux - Margaux, Merlot		Bordeaux - Saint Estèphe, Cabernet Sauvignon	
	Moyenne de 2 barriques	Moyenne de 2 Wineglobes	Moyenne de 3 barriques	Moyenne de 3 Wineglobes
IPT	83	86	76	75
Tanins (g/L)	5.6	5.8	4.7	4.65
Anthocyanes (mg/L)	570	560	640	655

Les analyses ont été faites à 6 mois d'élevage

3. Absence de réduction

En l'absence totale d'ajout d'oxygène pendant l'élevage, aucune note de réduction n'est constatée. Les vins restent ouverts, frais et éclatants.



4. Diminution des doses de SO₂

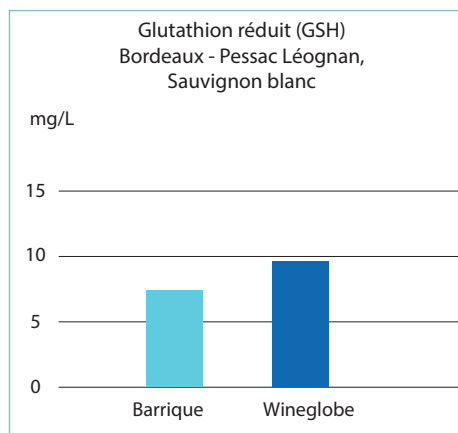


Grâce à l'étanchéité du Wineglobe, l'élevage des vins permet d'avoir une meilleure efficacité du SO₂ :

- ➡ Une stabilité accrue des doses de SO₂, ce qui permet au vigneron de diminuer voire supprimer les doses complémentaires
- ➡ Un taux de combinaison plus faible aux sulfites (éthanal, acide pyruvique...)

5. Renforcement du caractère antioxydant des vins

La cuve a été conçue pour être hermétique à l'oxygène. Cette absence d'apport d'O₂ permet de conserver le caractère antioxydant du vin. Les vins s'en retrouvent plus résistants dans le temps et conservent leurs caractéristiques originelles.



Le Wineglobe permet d'élaborer des vins de terroir expressifs et avec potentiel de vieillissement

LES AVANTAGES DU VERRE

Le Wineglobe a été créé à partir de verre borosilicaté, le plus pur des verres utilisables et celui qui assure la matrice vitreuse la plus résistante. C'est donc la première cuve parfaitement inerte, lisse, imperméable, neutre et inaltérable dans le temps.

1. Manipulation & praticité

Le Wineglobe s'utilise comme une barrique: l'ensemble des opérations courantes œnologiques se réalise de la même manière (remplissage, soutirage, prélèvement...).

De plus, le temps de manipulation et le coût de main d'œuvre est divisé par 2 par rapport à une barrique.



Le saviez-vous ?

3 : c'est le nombre de litres d'eau et de minutes nécessaires pour laver un Wineglobe

Étape	Barrique	Wineglobe	Commentaires
Entonnage	✓	✓	Aucune différence
Ouillage	✓	✗	Absence de consume en Wineglobe (gain de temps et de vin)
Sulfitage	—	✓	2 fois moins de SO ₂ en Wineglobe
Soutirage	✓	✓	Aucune différence
Nettoyage	—	✓	Nettoyage simplifié en Wineglobe (Gain de temps de la main d'oeuvre). Absence de produit chimique
Hygiène parfaite	✗	✓	Aucun risque microbiologique associé au Wineglobe
Stockage à vide	✗	✓	Stockage à vide possible du Wineglobe

2. Aucun relargage

De par sa composite pure, sa porosité nulle et sa trame atomique serrée, le globe en verre résiste aux agressions chimiques dans le temps. Et même après de nombreux lavages, cette cuve en verre ne relargue aucun polluant au vin.

	Vin initial (mg/L)	6 mois plus tard (mg/L)
Aluminium	0.8	0.8
Cuivre	nd	nd
Fer	0.94	0.94
Plomb	nd	nd
Zinc	1.46	1.45

3. Financement

- ➡ **50%** du Wineglobe est financé par l'absence de consume (en comparaison avec la barrique calculé sur un PV de 30 euros/ bouteille et 4% de consume)
- ➡ Jusqu'à **30%** de financement grâce aux subventions FranceAgrimer
- ➡ **0%** d'usure, le Wineglobe n'est pas un consommable mais un contenant durable utilisable pendant des décennies

Le Wineglobe, cuve éternelle et étanche, permet d'améliorer la qualité et l'efficacité du travail au chai.

TÉMOIGNAGES

“ Le gros avantage c’est que comme le verre n’est pas poreux, je sulfite en fin de fermentation alcoolique de sorte à avoir 20 à 25 mg/L de SO₂ libre et ensuite je n’ai plus à y toucher. Ce qui fait que mon SO₂ total reste bas. Ça c’est intéressant. A nettoyer c’est nettement plus facile que le bois, ça ne s’entartre pas. ”

Louis Benjamin Dagueneau - Domaine Didier Dagueneau

“ Le WineGlobe, cuve en verre ultra résistant, possède tous les atouts recherchés : inerte, imperméable et inaltérable. ”

Xavier Vignon - Chateauneuf du Pape

“ Sans filtre ni fard ou artifice, les vins se montrent sans surprise «entiers», avec leur chair, un toucher de bouche et un éclat d’une pureté unique. ”

David Suire - Chateau Laroque

“ Il n’y a aucune usure par l’oxygène pendant son élevage en Wineglobe et grâce à celui-ci le vin garde toute sa fraîcheur ainsi que sa netteté sans montrer aucun signe de fatigue. ”

Christophe Perrot Minot - Domaine Perrot Minot