



Les solutions Freshline®

dédiées aux applications vinicoles

Air Products a développé une gamme de gaz purs et mélangés dédiés aux applications vinicoles.

Afin de conserver la qualité du vin depuis sa conservation jusqu'à sa consommation, la gamme de produits Freshline® offre un éventail de solutions économiques et naturelles.

A chaque type de vin correspond une solution Freshline®

	Vin Rouge	Vin Blanc et Pétillants
	Freshline® Azote	Freshline® CO ₂
Inertage	●	●
Soutirage	●	
Décarbonation	●	
Ouillage, brassage, élimination des gaz dissous	●	
Embouteillage		●
Carbonication		●





Les principales utilisations Freshline® sont :

L'inertage des cuves

L'inertage se pratique tant pour le vin rouge ou blanc que pour les vins pétillants. Le mélange Freshline CO₂/N₂ est choisi en fonction du type de vin et en préservera la fraîcheur sans en changer le goût. Le vin conserve son arôme quels que soient les rapports de volume de vin et de gaz dans une cuve de vidange.

L'embouteillage

L'embouteillage sous atmosphère modifiée accroît également la conservation de toutes les qualités gustatives du vin (par l'inertage de la chaîne de conditionnement).

L'hyperoxygénation de moûts

Freshline® O₂

L'ouillage

Remise à niveau des cuves à l'aide d'azote.

Le soutirage

Utilisation d'un mélange Freshline® au moment du soutirage pour la désorption de l'oxygène dissous, l'homogénéisation et le brassage des vins.

La carbonication et la décarbonication

AIR
PRODUCTS 

tell me more*
airproducts.fr

*pour en savoir plus