



MICHAEL PAETZOLD

# MO<sub>2</sub>VE

NOUVEAUX OUTILS ET SERVICES POUR GÉRER LES GAZ DISSOUS (O<sub>2</sub> ET CO<sub>2</sub>), DE L'ÉLEVAGE À LA CONSERVATION



## PORTEUR DU PROJET

Michael Paetzold


 PROJET  
 FUI


### PARTENAIRES

- › Diam Bouchage
- › Polymem
- › Seguin Moreau
- › Amarante Process
- › ISVV - USC Oenologie
- › INRA - Pech Rouge
- › Université de Toulouse (LGC)
- › Vignobles Gérard Bertrand
- › Cave de Tutiac



### LABELLISATION

avril 2014

### PÉRIODE DU PROJET

janvier 2015 - décembre 2018

Durée : 48 mois



### COÛT TOTAL DU PROJET

2 792 000 €

### FINANCEMENT OBTENU

1 470 000 €

### FINANCEURS

- › BPI
- › Conseils Régionaux d'Aquitaine, Languedoc Rousillon, Poitou-Charentes, Midi-Pyrénées

### LABELLISATIONS

- › Labellisé par les Pôles Qualiméditerranée et Agri Sud Ouest
- › Co-labellisé par Inno'vin

### Objectifs

Ce projet a pour objectifs de développer :

1. Une méthode d'analyse fiable et reproductible permettant le suivi des marqueurs moléculaires clés de l'oxydation des vins. Une telle démarche permettra non seulement d'acquérir de précieuses connaissances sur l'impact des gaz dissous dans le vin, mais aussi d'utiliser ce savoir pour améliorer les propriétés organoleptiques recherchées par type de vin.
2. Des outils de pilotage des gaz dissous précis pour chaque étape : élevage en cuve (nano-oxygénation parfaitement homogène), élevage en barrique (nouvelle gamme de fûts), mise en bouteille (contacteur membranaire) et conservation en bouteille (bouchons à perméabilité contrôlée).

### Enjeux

- › Amélioration de la qualité des vins
- › Meilleure compréhension de l'impact des gaz dissous sur les vins
- › Meilleure maîtrise de l'expression aromatique et du profil organoleptique des vins

### Retombées Attendues

- › Mise sur le marché de plusieurs innovations majeures (produits et services) à court terme.
- › Développement commercial à l'export
- › Publications scientifiques : revues scientifiques et journaux spécialisés



L'INNOVATION AU SERVICE DE LA FILIÈRE VITIVINICOLE

**Le cluster & le projet**

« Après nous avoir proposé la thématique, Inno'vin, Agri Sud-Ouest Innovation et Qualimed ont énormément accompagné les différents partenaires pour monter ce projet : identifier les industriels clés, de même que les chercheurs, trouver les bons financeurs... Grâce à eux nous avons pu monter étape par étape ce projet en un temps record : moins de 3 mois !

Sans eux, je pense que ça aurait été compliqué de monter un projet de cette ampleur et avec autant de partenaires industriels. Ils ont eu pour nos entreprises une vraie valeur ajoutée en facilitant le lien avec les autres entreprises et les universités ! »

Michael Paetzold  
PDG  
MICHAEL PAETZOLD

**MO2VE**  
NOUVEAUX OUTILS ET SERVICES POUR GÉRER LES GAZ DISSOUS (O2 ET CO2), DE L'ÉLEVAGE À LA CONSERVATION



**Le saviez-vous ?**

L'utilisation des contacteurs membranaires permet de gérer simultanément les gaz dissous dans les vins. Seules les molécules gazeuses comme l'O2, le N2 et le CO2 peuvent traverser la barrière des membranes, tissées d'un assemblage de fibres creuses hydrophobes.

« Développer des outils de pilotage des gaz dissous précis pour chaque étape : élevage en cuve, élevage en barrique, mise en bouteille et conservation en bouteille (bouchons à perméabilité contrôlée.) »

Cet outil sera généralement utilisé lors de la mise en bouteille. La gestion de l'apport des gaz dissous est très fine, permettant ainsi de piloter précisément les teneurs souhaitées dans la bouteille, quelles que soient les conditions opératoires (température, teneurs initiales et finales en gaz dissous, débit de liquide, etc.)... ce qui n'est pas le cas aujourd'hui.

**Contact :** MICHAEL PAETZOLD  
05.57.57.83.85  
contact@michaelpaetzold.com  
www.michaelpaetzold.com

**Abstract**

The **MO2VE** project's objective is to develop a reliable and reproducible method to follow molecular markers in wine oxydation. Thanks to MO2VE, the scientific community will better understand the effect of dissolved gases (O2 and CO2) during the winemaking process, and their impact on wine quality. The project's ultimate objective is to create tools to monitor ageing in vats and barrels, bottling and conservation.

Credits photo : Poincet, CIVB, Cronenberger, CIVB

**Inno'Vin**

210 chemin de Leysotte - CS 5008  
33 882 Villenave d'Ornon  
Gilles Brianceau / tél : 05 57 57 58 62  
Thomas Rospars / tél : 05 57 57 59 05  
Manon Garcia / tél : 05 57 57 59 05

WWW.INNOVIN.FR

NOS SOUTIENS



GRAND COGNAC

