



TOUCHER JUSTE

WINE  
TACT

LE MASTERING ŒNOLOGIQUE

# LA MÉTHODE WINETACT

*Le mastering œnologique consiste à effectuer une ultime mise au point ultra-précise des équilibres gustatifs et olfactifs de vos vins. Et ce, juste avant la mise en bouteille.*

On travaille d'abord à l'échelle du verre, puis on applique le mastering œnologique à la cuve. WineTact met en œuvre une gamme de tanins obtenus par un procédé breveté. Leurs effets comme leur concentration (dose d'application de 1 g pour 1000 hL) n'ont pas d'équivalent sur le marché.

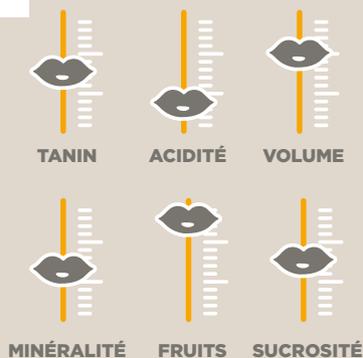
1



## LE TOUCHER DU VIN

Cette étape détermine le dosage optimal de Tanin WineTact. Objectif : **polir la rugosité, le granuleux, le rustique des tanins présents dans le vin, afin de les amener au soyeux et à la souplesse désirés.**

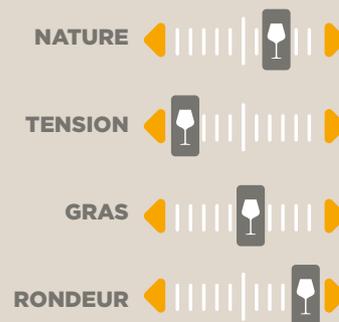
2



## LA STRUCTURE DU VIN

Cette étape détermine la concentration de Tanin WineTact. Objectif : **ajuster par un réglage fin l'équilibre souhaité entre tous les composants organoleptiques du vin.**

3



## L'ORIENTATION DU VIN

Cette étape permet de tester d'autres Tanins WineTact. Objectif : **choisir une orientation qui éclaire au mieux la personnalité du vin.**

# POURQUOI WINETACT ?

*Comme la musique,  
le vin est fait pour émouvoir.*

Et comme la musique, les émotions d'une gorgée de vin ont un début et une fin. Nous avons créé WineTact pour faire durer ce moment... Et ainsi, mieux révéler, exprimer, valoriser, sublimer tout le travail réalisé sur le vin.

## **Le mastering œnologique aide les vins à gagner en persistance émotionnelle.**

Il permet d'atteindre un équilibre qui apporte buvabilité, longueur en bouche et plaisirs. Chaque vin prend une nouvelle dimension en conservant son âme, sa structure tannique, sa typicité.

**Avec Winetact vous restez maître  
de l'identité de vos vins, autant  
que des émotions qu'ils vont  
transmettre.**

Qu'il s'agisse de parachever l'harmonie d'une cuvée en accord parfait avec votre vision, ou d'ajuster des paramètres organoleptiques en fonction des attentes d'un marché, WineTact vous aide à emmener votre vin exactement là où vous le souhaitez.

**Parce que chaque vin  
doit toucher juste.**



# L'EXPERTISE WINETACT

*Quelle que soit la formule, et quelle que soit votre région, vous bénéficiez de notre accompagnement de proximité, de nos conseils et notre soutien technique toute l'année, sur simple demande.*



## DEMANDEZ VOTRE DÉGUSTATION DÉCOUVERTE

Chez vous avec un expert WineTact : 30 mn, deux bouteilles de vin et trois verres suffisent pour vous montrer l'effet des Tanins.

## RÉALISEZ VOTRE MASTERING ŒNOLOGIQUE

**WINETACT DUO** : un expert vient dans votre chai pour accomplir avec vous les trois étapes à l'échelle du verre.  
**WINETACT SOLO** : après une formation par un expert WineTact, vous effectuez vous-même le mastering œnologique.



**Ultra précis**



**Mastering  
œnologique  
en 30min**



**Action  
immédiate**



**Effet stable  
dans le temps**



**Rouges,  
blancs, rosés  
et effervescents**



## COMMANDEZ VOS TANINS

**WINETACT DUO** : l'expert transmet les dosages à Famille Paetzold.

**WINETACT SOLO** : vous transmettez vos dosages.

Vos tanins WineTact vous sont ensuite adressés avec une mise en solution sur-mesure pour vos cuves.

## METTEZ EN CUVE

Un protocole simple et précis vous est fourni par Famille Paetzold pour vérifier et revalider l'effet de chaque solution de Tanins WineTact, puis l'incorporer dans la cuve pour laquelle elle a été élaborée.



**Conforme  
au Codex**



**Autorisé  
en bio**



**100 % naturel**



**Bois certifié PEFC**



**Démarche  
écoresponsable**

# WINETACT BY FAMILLE PAETZOLD

*Nous sommes une start-up dédiée à l'innovation œnologique. Nos solutions sont conçues pour permettre à chacun d'atteindre la pureté et l'émotion dans ses vins.*

Notre capacité d'innovation repose sur une longue réflexion scientifique, technique et pragmatique. Après 10 ans d'études et R&D consacrés à l'influence de l'oxygène et du bois sur l'élégance des vins, nous portons aujourd'hui deux innovations majeures :



WineGlobe, la première cuve en verre de l'histoire vinicole



WineTact, la première méthode de mastering œnologique.



*Œnologue de formation, scientifique, vigneron et fondateur d'une entreprise œnotechnique unique en France par sa capacité d'innovation, Michael Paetzold a été désigné Homme de l'année 2019 par le guide Bettane+Desseauve. Il invente depuis près de 30 ans des solutions nouvelles pour la bonne vie du vin et les progrès du monde vinicole. Il a créé Famille Paetzold avec ses enfants dans une démarche de transmission de valeurs : conscience œnologique, respect du produit et des producteurs, sincérité, humanité, éthique professionnelle.*

## FAMILLE PAETZOLD

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