

Razones a favor de **BECOPAD**:

- La filtración más cuidadosa:
 Conservación de coloides valiosos,
 color y aromas
- Alta seguridad:
 Retención microbiológica sin par
- 3 La primera filtración sin goteos: Sin pérdidas de producto
- Fabricado de celulosa pura:100 % natural y biodegradable
- Protege el medio ambiente:50 % de ahorro de agua en el lavada hasta gusto neutro y el lavado a contracorriente
- 6 Ahorra tiempo y dinero:
 Capacidad mayor en un 30 % como mínimo

Declaraciones de viticultores premium que utilizan BECOPAD:

"BECOPAD retiene mucho menos color del vino."

"La economía y la seguridad microbiológica me han convencido."

"Los vinos presentan mucho más cuerpo."

"La eliminación en el viñedo de las placas BECOPAD usadas es posible sin ningún problema."

"Finalmente no pierdo ni una gota de mi mejor vino."

Más informaciones en www.becopad.com

BEGEROW

E. Begerow GmbH & Co. An den Nahewiesen 24 55450 Langenlonsheim Tel.: +49 6704 204-0 Fax: +49 6704 204-121 www.begerow.com info@begerow.com

BECOPAD está disponible en su distribuidor especializado:

BECOPAD

La filtración más cuidadosa para vinos premium. Mantiene íntegramente el sabor, el aroma y el color.



Premios a la innovación, nacionales e internacionale









La nueva naturalidad.

Todo comienza en el viñedo.

Nuestra meta es que los frutos de su duro trabajo en el viñedo lleguen a la botella sin alteraciones y en forma natural. BECOPAD le brinda su apoyo para ello.

Con la innovación revolucionaria BECOPAD, por primera vez es posible unir los estándares de seguridad microbiológica más exigentes con el mantenimiento integral del aroma y del color – lo mejor que podría sucederle a sus vinos de gama alta.



BECOPAD se ofrece con siete grados de filtración. Desde el filtrado grueso hasta el filtrado esterilizador.

Natural. Cuidadoso. Preservador.

La concentración en el viñedo y la extracción en la bodega conforman la base de un gran vino. Los filtros en profundidad BECOPAD facilitan, gracias a su filtración cuidadosa y preservadora, tanto el desarrollo de aromas primarios y secundarios, como también aquellos que se generan durante la fermentación y el envejecimiento. Esta nueva naturalidad le permite a un gran vino un mayor potencial de perfeccionamiento.

Cuidadoso de forma segura.

Tanto si se utiliza, por ejemplo, un BECOPAD 450 o un BECOPAD 350 para la filtración de vino tinto, o un BECOPAD 220 para la filtración de envasado de vino blanco, ya sea seco o dulce, en todos los casos la máxima seguridad microbiológica está garantizada. Y esto exclusivamente con celulosa pura sin sustancias minerales – una solución higiénica y segura.



El principio BECOPAD.

