CHAMPAGNE/INNOVATION : Le Champagne Mousse investit 500 K€ pour réduire l'oxydation de son vin

Pour lutter contre l'oxydation des jus de raisin avant leur fermentation, Cédric Moussé, le dirigeant de [CHAMPAGNE MOUSSE](http://champagnemousse.com) / T : 03.26.58.10.80 (siège à Cuisles/51), a entièrement revu l'amont de son processus d'élaboration, investissant 500 K€ à la transformation des pratiques de production de la maison, parvenant à réduire la quantité de soufre utilisé pour la conservation du vin. 1) Il a remplacé les caisses de ramassage de 45 kg par des bacs empilables 2) Il a aussi investi dans 2 pressoirs à capacité variable, dotés d'un système de pilotage de la température des jus. Une innovation brevetée lancée en 2015 par l'entreprise Coquard. 3) Il a installé sous le pressoir une cuverie vitrée, baptisée « L'aquarium », où sont stockés les jus avant d'entamer leur processus de vinification. <http://champagnemousse.com/>