



# Rawell

---

Accessoires innovants pour les vins et les alcools

---

## Catalogue 2023

[www.rawell.fr](http://www.rawell.fr)

Appréciez votre vin  
dès la première gorgée



Aération

Meilleur bouquet



Faites le test olfactif des arômes,  
vous verrez que le VINTURI permet  
de développer les arômes du vin.

Meilleur goût



Prenez une gorgée, vous sentirez  
que le vin est plus agréable en  
entrée de bouche

Final plus subtil



L'aération permet d'adoucir  
les tanins, ce qui se traduit  
par un final en bouche  
beaucoup plus agréable



Classé « Aérateur le plus efficace » par La Revue du Vin de France 12/2016.

## Le concept

Le vin dévoile tous ses arômes à travers l'oxygénation.

Avec ce nouveau système, il n'est plus nécessaire d'attendre de 50 à 60 minutes pour que le vin donne le meilleur de ses arômes.

L'aérateur **VINTURI** permet d'oxygener le vin en même temps que le service se fait dans un verre.

Rien de plus facile. Rien de plus simple.

Considéré mondialement comme un des accessoires les plus révolutionnaires de ces dernières années : son design, sa présentation singulière alliés à sa fonctionnalité indéniable fait du système un cadeau très original pour tout amateur de vin.

## Comment ça marche ?

De façon traditionnelle le vin est aéré dans un décanteur mais cela prend du temps et n'est pas pratique.

L'aérateur de vin **VINTURI** permet d'accélérer ce processus avec facilité. Tout le goût sans attendre.

Il suffit de verser le vin à travers le **VINTURI**. Le système **VINTURI** permet d'apporter la bonne quantité d'air dans le bon laps de temps, permettant à votre vin de respirer instantanément. Vous découvrirez un meilleur bouquet, des arômes intensifiés et un final plus doux. C'est rapide et facile.

Le principe repose sur la technique des fluides (Bernoulli).

Plus la vitesse d'un fluide est rapide, plus la pression dans le fluide diminue. Lorsque le vin passe à travers le **VINTURI**, la vitesse du vin est accélérée et donc la pression est diminuée.

La différence de pression permet de mixer le vin avec l'air rentrant, ce qui permet une aération parfaite.

## Notes

Lors de la fabrication, deux légères lignes sont tracées de chaque côté du **VINTURI**, ceci est tout à fait normal. Le bas de la tour de présentation (modèle **DELUXE**) s'insérant dans la base noire a été raboté afin d'avoir une meilleure fixation.



## Aérateur Classic Rouge

Notre best-seller !

Il suffit de verser le vin au travers du VINTURI pour avoir un vin instantanément aéré dans le verre.

Le coffret contient l'aérateur, un support anti-goutte et un filtre.

Ref. : VINTCR (V1010)

## Aérateur Deluxe Rouge

Le modèle DELUXE rouge ou blanc contient en plus du modèle Classic, une tour de présentation permettant un service au verre. Ce modèle est très apprécié pour les dégustations. Il est également très prisé pour les cadeaux lors des fêtes des pères ou de Noël.

Ref. : VINTDR (V1071)



## Aérateur VINTURI On-bottle

Ce nouveau modèle, utilisant également le système venturi, s'insère directement dans la bouteille.

L'efficacité reste identique aux autres modèles. L'objectif de ce modèle est une utilisation domestique plutôt qu'un cadeau.

Ref. : VINTOB (V9060)



## Limonadier

Limonadier incluant un coupe-capsule, un décapsuleur, et un tire-bouchon. Acier inoxydable durable acier et plastique ABS.

Ref. : VINT\_TB\_S (V9065)



## Marque-verres

2 jeux de 12 marqueurs en silicone de couleur unique, utilisés pour identifier facilement votre verre. Les marqueurs se clipsent au pied du verre à vin.

Ref. : Marque-verres (V9064)



## Refroidisseur pour le vin

Le refroidisseur pour le vin VINTURI permet de chambrer vos vins rouges ou maintenir la fraîcheur de vos vins blancs ou rosés.

Ref. : VINT\_CHILL (V9077)



**VINTURI**  
ESSENTIAL WINE AERATOR

**Pressez vers le bas**  
3-5 sec.



1

L'oxygène est remplacé  
par du gaz argon pur.

2

Votre vin reste frais  
pendant des semaines.

## LA MAGIE QUI SE CACHE DERRIÈRE ZZYSH®

Cette technologie suisse unique remplace l'air présent dans la bouteille par du gaz argon pur, à usage alimentaire, qui protège le vin de l'oxydation et de la perte de saveur. L'argon est plus lourd que l'air et il ne réagit pas avec le vin. Il vient juste créer un film protecteur à la surface du vin. Ainsi, votre vin reste frais pendant plusieurs semaines. zzysh® est testé et approuvé par les experts en vin du monde entier.

L'air sort.

zzysh® diffuse  
le gaz à l'intérieur.

Film de gaz  
argon protecteur.

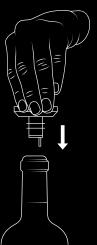
Il existe aussi le système  
pour Champagne injectant un mélange Argon/CO<sub>2</sub>



Préservation

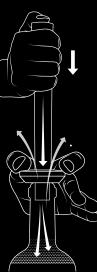
## Comment ça marche ?

### 1 – FERMEZ



Une fois le service terminé, rebouchez la bouteille ouverte avec le bouchon innovant zzysh® Vin. Soyez sans crainte, le bouchon s'adapte sur la plupart des bouteilles de vins.

### 2 – PRÉSERVEZ



Insérez le système de préservation zzysh® Vin dans le bouchon, pressez vers le bas pendant 3 à 5 secondes et relâchez. L'oxygène dans la bouteille est maintenant remplacé par du gaz argon pur à usage alimentaire.

### 3 – SAVOUREZ



À votre santé ! Votre vin est parfaitement préservé de l'oxydation, et il reste frais pendant des semaines. Encore et encore.



## ZZYSH Champagne



Ref. : ZZYSH\_CH

## ZZYSH Bouchon Champagne



Ref. : ZZYSH\_CH\_BC

## ZZYSH Gaz Champagne Boite de 5



Ref. : ZZYSH\_CH\_CR

## ZZYSH Vin



Ref. : ZZYSH\_VN

## ZZYSH Bouchon Vin

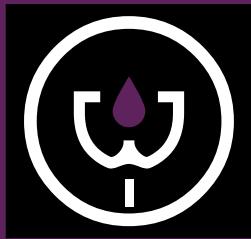


Ref. : ZZYSH\_VN\_BC

## ZZYSH Gaz Vin Boite de 5



Ref. : ZZYSH\_VN\_CR



# Rawell

---

## Catalogue 2023

---

SARL Rawell  
Distributeur exclusif France / Luxembourg  
53 bis chemin de Farizeau 33670 SADIRAC

Tél. : 06 12 87 74 08 - Fax : 09 85 99 33 70

[rawell@orange.fr](mailto:rawell@orange.fr)

RCS BORDEAUX 502 428 832 00021