



Accessoires innovants pour les vins et les alcools

Catalogue **2023**

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 tannins, ce qui se traduit par un final en bouche beaucoup plus agréable

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'oxygéner 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 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)

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)



VINTURI
ESSENTIAL WINE AERATOR

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)

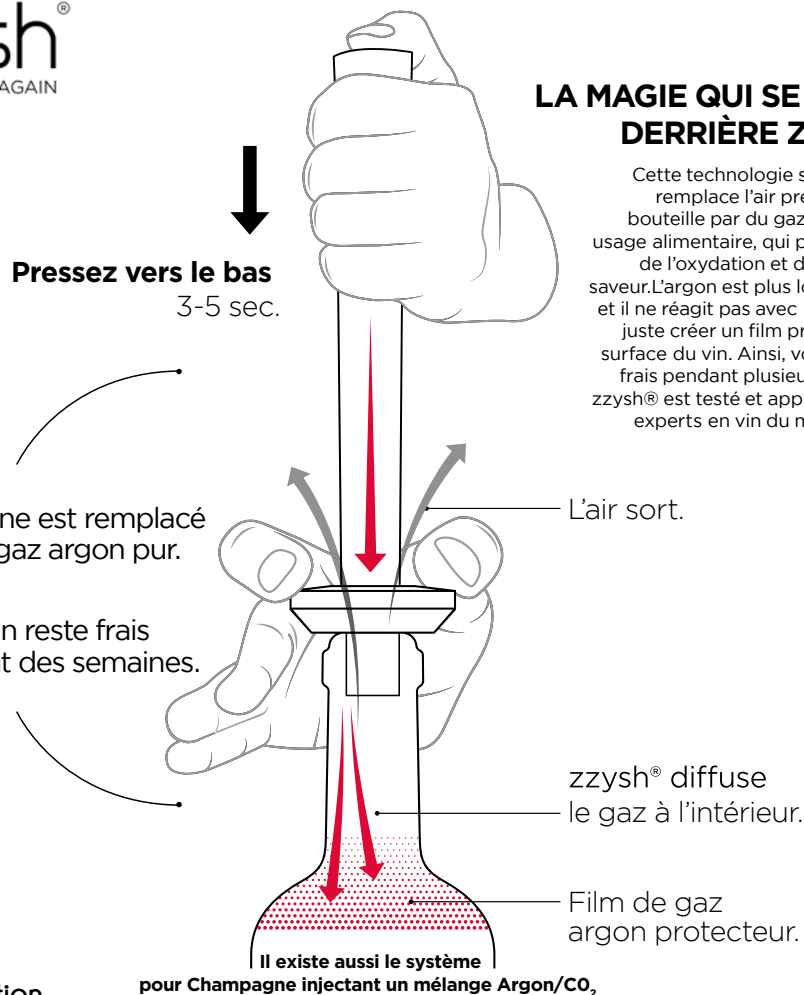
Refroidisseur pour le vin

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

Ref. : VINT_CHILL (V9077)



VINTURI
ESSENTIAL WINE AERATOR



1

L'oxygène est remplacé par du gaz argon pur.

2

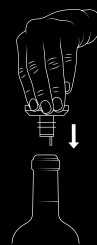
Votre vin reste frais pendant des semaines.

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.

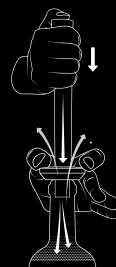
Il existe aussi le système
pour Champagne injectant un mélange Argon/CO₂

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.



Préservation



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

RCS BORDEAUX 502 428 832 00021