



De werking, dit is het geheim...

Met aan basis twee wetenschappelijke inzichten

*géén overdadig zuurstof contact bij het inschenken

Bij normaal wijnschenken zuigt de dunne schenkstraal zich met de val in het glas onnodig veel zuurstof op. Er ontstaat een zichtbaar kleurverlies (teveel oxidatie) met een nadelig gevolg voor geur en smaak. Start met het fiberglasje op de bodem van glas. Door bij het inschenken het fiberglasje altijd onder de vloeistoflijn te houden is er 100% geen zuurstofcontact (overdracht is vloeistof in vloeistof). Eenmaal in het glas kan de wijn rustige en heerlijk ademen d.m.v. uitsluitend oppervlakte-contact.

* behoud van de natuurlijke koolzuur in de wijn, d.m.v. géén 'ploff' val in het glas

Iedere wijn (wit, rood en rosé) bezit van nature een zeer kleine hoeveelheid koolzuur, je ziet of proeft het meestal niet maar het is wel. Het behoudt hiervan is van belang en zorgt voor meer smaakbeleving. Aan de universiteit van Reims ontdekten men dat het rustig en schuin inschenken van Champagne (de wijze van een biertje) voor meer geur en smaak zorgt, koolzuurmoleculen en smaakmoleculen zijn namelijk elkaar gekoppeld. Behoudt van koolzuur is behoud smaak, wij ontdekten dat dit ook opgaat bij alle stille wijnen, welke ook van nature minimale koolzuur bezitten, en dus van groot belang is voor de uiteindelijke smaak. Bij gebruik van de wijnschenker is het fiberstaafje altijd onder de vloeistoflijn. Start met fiberstaafje op de bodem van het glas. Zo vult het glas zich "vloeistof in vloeistof" en is een rustige gesloten overdracht/schenken van de wijn, zonder een 'ploff' in het glas.

VOORDELEN

- *Wijnkennis niet nodig, een cadeau voor jezelf en vrienden
- *Nieuw, handig en betaalbaar, een levenslang plezier
- *Méér, geur, smaak en een duidelijk langere afdrank
- *Wijnen zachter, meer finesse, minder sterke zuren
- *Intensere, diepere smaken 'van origine' van druif en Vinificatie komen naar voren
- *Bij rode, witte, rosé, wijnen wereldwijd jong en oud
- * (niet bij champagnewijnen)
- *Een metamorfose bij ook alle alcoholvrije wijnen
- *Werkt bij alle soorten wijnen wereldwijd, jong en oud
- *Werkt bij supermarktwijnen tot met dure topwijnen

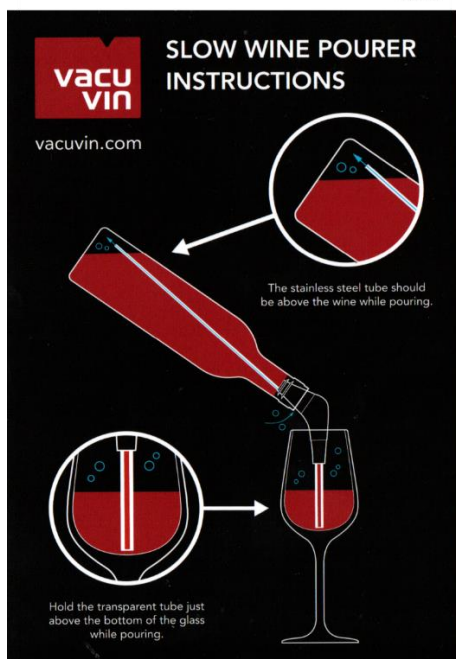
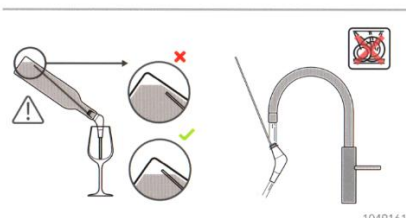
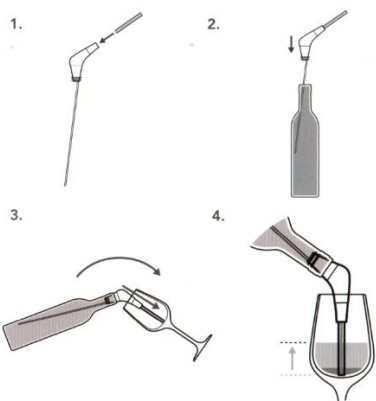
*De oplossing voor schenken open wijnen, na 1,2 of 3 ...dagen veel minder groot verval.

*Kwaliteit in het glas blijft tot de laatste slok meer constant

*Bij wassen in het glas blijft de hoge kwaliteit constant

*Werkt ook voor Buitenlands gedistilleerd, whisky, gin e.d zachter intenser, minder branderig fles gelijk is aan vorm/inhoud wijnfles





Wijschenker voor méér smaak

- Voor wit, rosé, rode wijn ,(jonge en oude) wereldwijd
- Smaakmakend bij alcoholvrije wijn
- Niet geschikt voor mousserende wijnen
- Smaakboost voor open wijnen na 1,2, 3,... dagen
- *je kunt meerdere witte wijnen achter elkaar schenken zonder smaakoverdracht, dit geldt ook voor rode wijnen

Wetenschappelijke Basis

A géén overmatig zuurstof

geen dunne straal in open lucht van fles naar glas,
hierdoor overdosis absorptie zuurstof , je ziet

B behoud koolzuur, (van nature in elke wijn aanwezig)

- bij het inschenken Geen “ploff” in het glas
- Resultaat meer kleur, geur, smaak, afdronk
- Nieuwe sensationele smaken komen naar voren
- In het glas blijft de wijn tot laatst slok 100 % intact

1 Plaats fiberstaafje op schenker

2 Plaats schenker op wijnfles, goed aandrukken

***De wijn verlaat fles via fleshals/schenkkop** (niet via pin)

***Er is een verbinding met de buitenlucht en d.m.v. de stalen pin.** Lucht komt hierdoor achter de wijn in de fles (geen vermenging met zuurstof treedt op)

3 BRENG IN ÉÉN BEWEGING het fiberglaasje van de schenker naar de bodem van een stand glas zonder een scheutje te morsen. Het uiteinde van de pin bevindt zich vanzelf in de luchtbel (deze heeft zich verplaatst van fleshals boven naar bodem v/d fles) Als de stalen pin niet in de luchtbel zit is er vacuüm en komt er niks uit de fles** Als je het glas **SCHUIN** houdt, dan **DIRECT** het glas **rechttop zetten**, anders komt er niks uit.

4 Vul het glas ‘vloeistof in vloeistof’ start met fiberglaasje net boven de bodem van glas, beweeg mee bij het vullen naar boven, maar blijf met punt fiberglaasje net onder de vloeistofspiegel (wijn) tijdens vullen. Laat niet eerst een sliert er uit vallen, .maak één beweging. Houdt het fiberglaasje dus niet stijf op de bodem v/h glas.

***Stoppen met schenken,** laat eerst de fles **kantelen**, dan geen morsen. -Maak géén beweging omhoog, dan dat veroorzaakt een

sliert boven de wijn en lucht en dit is nadelig voor smaak.

SCHOONMAKEN Verwijder fiberglaasje en spoelen onder kraan, NIET IN VAATWASSER. Plaats na het spoelen het fiberglaasje weer op de schenker plaatsen, leg weg binnen handbereik. *Fles niet leeg; doe kurk/dop weer op d fles, zt op koele plek

****LET OP:** Heel soms komt het voor dat de luchtbel in tegenoverliggende positie zit van het uiteinde van de pin, en komt door ‘vacuüm’ geen wijn uit de fles (stopt) **OPLOSSING:** Beweeg de fles meer recht boven het glas, de luchtbel verplaatst zich naar de goede kant, of haal zo nodig eerst een klein scheutje uit de fles.

*werkt ook bij ,alle buitenlandse gedistilleerd whisky Cognac, gin e.d., alleen wanneer formaat en inhoud gelijk is aan wijnfles. Bij grotere fles als deze deels leeg is zodat de stalen pin achter de vloeistof rijkt om in de luchtbel achter de vloeistof te komen bij het schenken.