

Wine  Sceptre®



EL SISTEMA PARA ENFRIAR EL VINO

Funcionamiento del Winesceptre



Bandeja para servir el vino.

El Winesceptre. Una herramienta para la Industria de la Hostelería y el Vino y para el hogar.

Innovación ... Los Sommeliers de todo el mundo toman gran cuidado a la hora de tratar los vinos. Los vinos se guardan en cámaras especiales para vino, para mantener su temperatura ideal. Todos estos esfuerzos no sirven de nada si la botella de vino se pone en una cubitera con hielo, bajando la temperatura del vino dramáticamente y haciendo que el vino pierda todo su aroma y bouquet.

Por esto, el Winesceptre ha salido al mercado, para eliminar el problema y que los restaurantes puedan mantener la temperatura recomendada por los sommeliers, de un vino ya enfriado cuando se lleva a la mesa. Si además contamos que el Winesceptre no se abolla ni se desgasta, esto puede ahorrar a los restaurantes, mucho dinero a la hora de tener que cambiar las cubiteras viejas y golpeadas.

Cómo se usa el Winesceptre ... Después de aproximadamente 3 horas en el congelador, el Winesceptre está preparado para ser utilizado: Sirva un poco de vino en la copa para crear espacio, saque el Winesceptre de su tubo de acero inoxidable y con un poco de presión, insértelo en la botella ya fría. El Winesceptre quedará en la botella y servirá para servir el vino mientras lo mantiene frío.

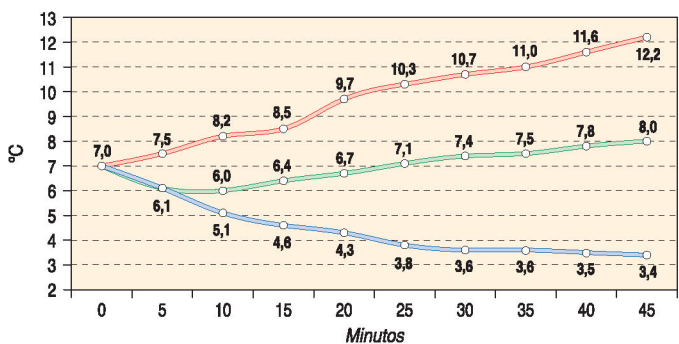
Calidad y Mantenimiento ... El Winesceptre ha sido concienzudamente probado por el Instituto LGA, un laboratorio independiente para la calidad de los alimentos en Europa. El Winesceptre ha sido certificado como "sabor neutro" y ha sido galardonado con la medalla a la Calidad, Seguridad y Funcionalidad en aplicaciones alimentarias. Cada Winesceptre es probado individualmente en condiciones extremas de temperatura. Puede ser lavado bien a mano o en lavaplatos.



Nuestros Embajadores:

**Léandre Piquet, Patrick Chevalier,
Vincent Rouard**

Comparativo del Winesceptre



—○— Botella a temperatura ambiente
 —○— Winesceptre
 —○— Cubitera con hielo

Diseños variados





Corsica President: Master Sommelier en Brighton Loloup

“Llámelo evolución y revolución ... el Winesceptre no es estéticamente bonito. Es eficiente y muy fácil de usar. No más cubiteras o etiquetas de vino sueltas. La moderna manera de servir la botella de vino fría, a su perfecta temperatura, se ha convertido rápidamente en una parte de la tradición de servir el vino en Francia, y así seguirá su camino por todo el mundo”.

Recomendado por la Asociación de Máster Sommeliers de Europa, Costa Azul, Alpes Marítimos y Córcega.

