

**Подбираете необычный подарок состоятельным клиентам,  
друзьям и партнерам?**

**Ищете одновременно красивый, полезный, и редкий подарок?**

**У нас есть решение вашей задачи!**



# Аэраторы для вина



# Аэраторы для вина

## Вино должно дышать

Вино раскрывает свой вкус при насыщении воздухом

- Усиление аромата
- Улучшение вкуса
- Мягкое послевкусие

## Так просто, так быстро

Аэратор насыщает вино воздухом непосредственно в процессе наполнения бокала



# Аэраторы для вина

## для красного вина

Аэратор для красного вина установил новые стандарты превосходной аэрации вина. Разработан для оптимального раскрытия аромата, букета и послевкусия красного вина.



## для белого вина

Аэратор для белого вина использует большее количество воздуха, сильнее насыщает им вино, буквально заставляя расцветать вкус напитка. Как и винные бокалы, аэраторы лучше использовать с тем типом вина, для которого они предназначены.



# VINTURI SPIRIT - Первый аэратор для крепких напитков

Аэратор Vinturi Spirit предназначен для крепких спиртных напитков, доказана эффективность его применения для таких напитков как скотч, коньяк, портвейн, текила, виски, бурбон, джин, ром, бренди.

Просто держите аэратор Vinturi Spirit над бокалом и наливайте напиток в его встроенный мерный стаканчик до отметки. Затем нажмите кнопку контроля потока для мгновенной аэрации и получения вкуса, которого вам не доставало.



# Аэрация и Декантация вина



Наливая вино из бутылки, необходимо внимательно следить, чтобы винный осадок остался в бутылке. Этот процесс называется декантация (декантирование) вина. Обычно для этого используют

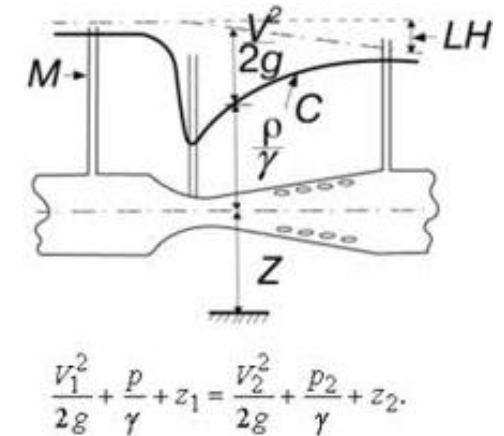
**декантер**. Широкая форма декантера позволяет вину насыщаться воздухом и «дышать». Этот процесс называют аэрацией вина. В процессе аэрации вино раскрывает свой аромат, а действие танинов компенсируется. Именно поэтому специалисты особенно советуют декантацию и аэрацию вин, богатых на танины, таких как Бароло, Бордо, Каберне Совиньон. (<http://en.wikipedia.org/wiki/Decanter>) В декантере происходит пассивная аэрация, требующая определенного времени. Недостатком длительной аэрации является продолжительный контакт вина с воздухом, что вредит вкусу вина, а эффект смягчения танинов пропадает через несколько часов.

**Аэратор** декантирует вино и насыщает его воздухом путем активной аэрации непосредственно в процессе наполнения бокала или декантера. Эта технология позволяет оптимально раскрыть аромат, букет, послевкусие и наслаждаться вином сразу после вскрытия бутылки.



# Принцип работы аэратора

В конструкции аэратора используется закон Бернулли, описывающий зависимость скорости и давления потока жидкости или газа. Аэратор устроен так, что разрежение, которое создается при прохождении вина сквозь него, втягивает ровно столько воздуха, сколько нужно, чтобы аэрировать вино наилучшим образом.



Признаком правильного использования аэратора является характерный журчащий звук, возникающий при прохождении вина. Для наилучшего результата вино нужно плавно наливать по краю воронки.

# Варианты комплектности наборов



## Комплект STANDART

В стандартный комплект входит сам аэратор, ситечко для фильтрации остатков пробки и осадка, подставка и чехол для переноски.

## Комплект DELUX

Этот продукт премиум класса включает в себя аэратор, ситечко, подставку, чехол для переноски и держатель Tower с каплеуловителем.



## Набор Travel

Компактная версия оригинального аэратора имеет высоту всего 14 сантиметров высотой и вес в 110гр. Имеет черный жесткий чехол с элегантными частями из нержавеющей стали.

# История аэраторов

Лучшим признан аэратор Vinturi. Для красного вина он был выпущен в мае 2007 г., а для белого вина – в апреле 2009 г.

Его изобретатель Рио Сабадиччи сотрудничал с лучшими промышленными дизайнерами, чтобы создать этот уникальный прибор, сочетающий красоту и функциональность и позволяющий по-настоящему насладиться вином.

Аэратор Vinturi установил новые подходы и стандарты превосходной аэрации красного вина. Революционность и качество данного винного аксессуара подтверждается специалистами и виноделами долины Напа.

Аэраторы Vinturi активно используются в более чем 100 винодельческих хозяйствах долин Напа и Сонома и продаются по всему миру.



Предлагаем эксклюзивные VIP подарки к Новому Году!

Поверьте, любители вина будут долго помнить, кто им сделал этот подарок!



А любители виски, коньяка, скотча, бурбона, рома, текилы и портвейна смогут первыми в России оценить супер новинку – аэратор для крепких спиртных напитков Spirit.

Ваши подарки со склада в Петербурге за наличный и безналичный расчет.

№ п\п	Наименование	Комплект	Цена, руб, без НДС	от 5 шт.	от 10 шт.	от 20 шт.
1	Аэратор для красного вина	STANDART	3710	-5%	-9%	звоните
2	Аэратор для красного вина	DELUX	6520	-5%	-9%	звоните
3	Аэратор для красного вина	TRAVEL	3710	-5%	-9%	звоните
4	Аэратор для белого вина	STANDART	6520	-5%	-9%	звоните
5	Аэратор для белого вина	DELUX	6520	-5%	-9%	звоните
6	Аэратор для крепких напитков	SPIRIT	3710	-5%	-9%	звоните

# Куда обращаться?

## ООО "СМБС"

Региональный партнер эксклюзивного дистрибьютора Vinturi Inc. в России.

[www.ALL4WINE.com](http://www.ALL4WINE.com)

## Контакты

Телефон: +7 (812) 319 1655

Бесплатная доставка по Санкт-Петербургу.

## Сомневаетесь?

Закажите предварительную демонстрацию



# Отзывы специалистов

## **San Francisco Chronicle:**

«Я скептически отношусь к винным аксессуарам. Они годятся в качестве подарков эстетствующим нуворишам, но я редко видел, чтобы кто-нибудь пользовался чем-то помимо обычных штопоров, ножинок для фольги, декантеров и холодильников. Поэтому меня самого удивил мой собственный энтузиазм по поводу Vinturi. Я попробовал его на терпком красном вине и вкус напитка моментально улучшился.»

## **Today with Anthony Dias Blue:**

«Это небольшое устройство - аэратор, который с забавным звуком пропускает сквозь себя вино, наливаемое в бокал... Таким образом, вино насыщается воздухом и совершенным образом выявляет свой аромат.»

## **NBC San Diego:**

«Его название - Vinturi. Винный аэратор. Снижая уровень танинов, он уменьшает терпкость, смягчает вкус вина, и готовит его к употреблению. Многие специалисты, занятые в винном бизнесе, пользуются этим приспособлением.»

## **Entrepreneur Magazine:**

«Это доступный и удобный способ придать насыщенный вкус бокалу вина. Аэраторы Vinturi используются более чем в 70 винодельческих хозяйствах в Сономе и долине Напа в Калифорнии.»

## **Wired Magazine:**

«Поднимем бокалы за здоровье Рио Сабадиччи, изобретателя Vinturi, создавшего прибор столь же эффективный сколь и эффектный. Налейте еще!»