

Gourmet-Vinocor[®] der unsichtbare Korken



MESSER 

Messer Austria GmbH
Am Kanal 2
2352 Gumpoldskirchen
Tel +43 50603 0, Fax +43 50603 273
info.at@messergroup.com
www.messer.at

Gourmet-Vinocor®

der unsichtbare Korken

Gastronomiegerät

Als Gastronom stehen Sie bei der Gestaltung Ihrer Weinkarte oft vor der Frage: „Welche Weine soll ich glasweise listen und wie viele Qualitätsweine kann ich wirtschaftlich vertretbar im täglichen Betrieb glasweise anbieten?“

Der immer anspruchsvollere Gast erwartet heute eine größere Auswahl an qualitativ hochwertigen Weinen und oft will er diese - zur Speisenabfolge passend - als Menübegleitung konsumieren.

Das Problem:

Geöffneter Wein unterliegt nach relativ kurzer Zeit einer geschmacklichen Veränderung. Deshalb kann aus wirtschaftlichen Gründen offener Qualitätswein nur in beschränktem Rahmen angeboten werden. Das ist für den Gast und den Gastronomen unbefriedigend.

Die Lösung:

Das innovative System Vinocor® schützt Weine in der offenen Flasche vor Oxidation und erhält die geschmacklichen Komponenten. Vinocor® ist ein Gemisch aus natürlichem Kohlendioxid und reinstem Stickstoff. Es ist schwerer als Luft und legt sich deshalb wie ein unsichtbarer Korken schützend über den Wein. Das ermöglicht dem Gastronomen, bei Verbesserung seiner Wirtschaftlichkeit, dem Gast auch große Weine glasweise anzubieten und so die Attraktivität des gastronomischen Angebotes zu erhöhen.

Die Kosten einer Anwendung mit Vinocor® betragen gerade mal weniger als 2 Cent - ein unbedeutender Beitrag für einen enormen

wirtschaftlichen Erfolg. Vinocor® erhält über einen Zeitraum von mindestens 2-3 Wochen die einmalige Qualität Ihres Weines. Durch den geringen Kohlendioxidanteil bleibt die natürliche Frische, die Säure des Weißweines erhalten. Der Stickstoffanteil im Gemisch bewahrt das charakteristische Bouquet des Rotweines.

Wie funktioniert Vinocor®?

Einfach, ganz einfach, indem der Spüladapter des Vinocor®-Gastrogerätes in die Flasche gehalten und durch Knopfdruck Vinocor® in die Flasche dosiert wird. Vinocor® legt sich schützend über den Wein. Natürlich ist dieses geniale System beim Österreichischen Patentamt registriert.

Aufstellung des Gerätes

Das Vinocor®Gastronomiegerät ist für eine Wandmontage konzipiert und sollte direkt im Schankbereich montiert werden. Der Anschluss ist für eine Netzspannung von 230V ausgelegt. Der mitgelieferte Transformator reduziert die Spannung auf 12V.

Aufgrund der hohen Qualität der verwendeten Materialien und der präzisen Verarbeitung ist das Gerät praktisch wartungsfrei! Wir gewähren eine Garantie von 3 Jahren!



Der Vinocor® Spender wurde vom "Bundesamt für Weinbau" erfolgreich getestet und geprüft