



La tecnología detrás de cada programa
de gran vino por copa

Instrucciones para el usuario

Instrucciones para el usuario

Vinos no espumosos y vinos fortificados

Le Verre de Vin, todos los modelos

La tecnología Le Verre de Vin crea un vacío controlado con precisión dentro de una botella abierta de vino. Esta técnica hace más lento el proceso de oxidación, con lo cual garantiza un vino perfecto, ¡una y otra vez!

Paso 1: Prepare la botella para el resellado

- Seleccione un tapón limpio proporcionado para vino no espumoso (imagen A).
- Después de haber servido una copa de vino, presione con firmeza un tapón negro para vino no espumoso en la boca de la botella (imagen B). Usted ya está listo para resellar la botella.



Imagen A



Imagen B



Imagen C

Paso 2: Resellado de la botella de vino

Revise que la unidad Le Verre de Vin esté ENCENDIDA (la luz ROJA estará iluminada).

- Con la botella en posición vertical, coloque la parte superior del tapón en la boquilla de vacío. Es la boquilla que no tiene punta.
- Presione la botella con suavidad hacia arriba (imagen C).
- La luz ámbar se encenderá para indicar que el proceso de resellado opera de forma correcta.
- Sostenga la botella en esta posición hasta que se encienda la luz verde. Esto tomará entre tres y cinco segundos. El proceso de resellado ha terminado y la unidad Le Verre de Vin se apagará en modo automático.
- Retire la botella y colóquela en su sitio de almacenamiento.

Paso 3: Para servir de una botella sellada

- Cuando sirva una copa de vino de una botella sellada, solo oprima el tapón donde se indica para liberar el vacío.
- Ahora podrá retirar el tapón con facilidad.
- Después de servir una copa de vino, reselle la botella de acuerdo con el Paso 2.
- Lo ideal es que usted utilice la unidad Le Verre de Vin CADA VEZ que sirva una copa de vino. Mientras más tiempo permanezca abierta una botella, más pronto se deteriorará el vino restante.

Procedimientos de rutina

- Deberá venderse el contenido de las botellas abiertas en un periodo de 21 días.
- Las bocas de las botellas siempre deberán estar limpias y libres de residuos de vino.
- Los tapones deberán ser lavados con regularidad. Use detergente suave y enjuáguelos muy bien. Se sugiere que los ponga en remojo durante la noche.
- Supervise el desempeño de todos los tapones. Si un tapón no retiene el vacío, deséchelo de inmediato y sustitúyalo por uno nuevo.
- Asegúrese de que todas las copas estén perfectamente limpias y secas antes de utilizarlas.

Advertencias

- NUNCA utilice la unidad Le Verre de Vin con botellas LLENAS.
- NUNCA utilice el proceso para VINOS NO ESPUMOSOS Le Verre de Vin con vinos espumosos o champañas.
- NUNCA almacene las botellas reselladas en posición horizontal.
- NUNCA retire la cubierta o las tapas de la unidad Le Verre de Vin.
- NUNCA reselle más de quince botellas en un periodo de cinco minutos.
- NUNCA intente resellar botellas dañadas.

Solo para sistemas duales, con dos boquillas

Las botellas de champaña y vinos espumosos se resellan mediante la introducción de una cabeza de presión, cuidadosamente controlada, de dióxido de carbono en su interior. Este proceso “captura” el burbujeo natural y asegura que usted sirva una copa perfecta una y otra vez.



Imagen D

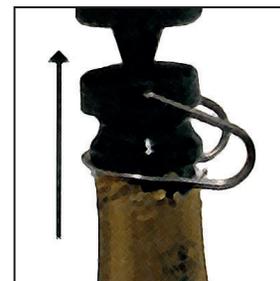


Imagen E

Paso 1: Prepare la botella para el resellado

- Después de servir una copa de vino, presione con firmeza un tapón negro para champaña en la boca de la botella (imagen D).
- Fije la presilla metálica integral debajo

del borde del cuello de la botella (imagen E). La presilla metálica de acero inoxidable es un dispositivo que sostiene el tapón en su sitio cuando la botella es resellada.

Usted ya está listo para resellar la botella.

Paso 2: Resellado de la botella de vino

Revise que la unidad Le Verre de Vin esté ENCENDIDA (la luz ROJA estará iluminada).

- Con la botella en posición vertical, coloque la parte superior del tapón en la boquilla de presión. Es la boquilla que tiene punta.
- Presione la botella con suavidad hacia arriba (imagen F).
- La luz ámbar se encenderá para indicar que el proceso de resellado opera de forma correcta.
- Sostenga la botella en esta posición hasta que se encienda la luz verde. Esto tomará entre dos y cinco segundos. El proceso de resellado ha terminado y la unidad Le Verre de Vin se apagará en modo automático.
- Retire la botella y colóquela en su sitio de almacenamiento.



Imagen F



Imagen G

Paso 3:

RECUERDE: Cuando sirva una copa de vino de una botella sellada, deberá liberar con cuidado el tapón de la manera convencional.

- Con una mano sujete la botella firmemente por el cuello.
- Coloque el pulgar de la misma mano con firmeza en la parte superior del tapón.
- Mantenga su pulgar sobre el tapón mientras libera la presilla con su otra mano (imagen G).
- Saque el tapón con suavidad. Por seguridad sujete el tapón hasta que lo haya retirado por completo de la boca de la botella (imagen H).
- Después de servir una copa de vino, reselle la botella de acuerdo con el Paso 2.
- Use su unidad Le Verre de Vin cada vez que sirva una copa de vino. El burbujeo se perderá con rapidez de una botella no sellada.

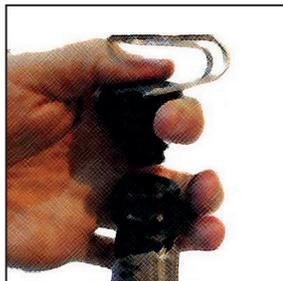


Imagen H

Procedimientos de rutina

- Deberá venderse el contenido de las botellas abiertas en un periodo de 21 días.
- Las bocas de las botellas siempre deberán estar limpias y libres de residuos de vino.
- Los tapones negros de presión deberán ser lavados con regularidad. Use detergente suave y enjuáguelos muy bien.
- Supervise el desempeño de todos los tapones de presión. Si un tapón no retiene la presión, deséchelo de inmediato y sustitúyalo por uno nuevo.
- Asegúrese de que todas las copas estén perfectamente limpias y secas antes de utilizarlas.

Advertencias

- NUNCA utilice la unidad Le Verre de Vin con botellas LLENAS.
- NUNCA cambie la temperatura de una botella resellada.
- NUNCA agite una botella de vino espumoso o champaña.
- NUNCA apunte hacia alguna persona cuando retire el tapón.
- NUNCA utilice el PROCESO DE REPRESURIZACIÓN con vinos no espumosos.
- NUNCA almacene las botellas reselladas en posición horizontal.
- NUNCA intente resellar botellas dañadas.
- NUNCA retire la cubierta o las tapas de la unidad Le Verre de Vin.