



So funktioniert´s:



Die Flasche ist geöffnet... Dose niederdrücken...



wieder verkorken

WineTaste Saver

Der Wine Taste Saver rettet den Wein durch ein einfaches Prinzip: sein Gas legt sich wie ein feiner Film auf die Oberfläche des Weines und schließt so den Sauerstoff aus. Das Lebensmittelgas, eine Mischung aus 75% Stickstoff (N²) und Kohlendioxid (CO²) konserviert Weine und Lebensmittel schonend auf optimale Weise, ohne sich mit dem Wein zu vermischen. Wenn der Wein dann wieder mit dem Korken verschlossen wird, erhält er sein Bouquet und seine Aromen. Durch die Dosierung mit dem Gas halten offene Weine viel länger. Dabei gilt, je mehr Wein sich noch in der Flasche oder Karaffe befindet, desto weniger Gas wird benötigt und desto länger ist die Aufbewahrungszeit.



Sortiment

Artikel

Größe/Kartoninh.

- WineTaste Saver Dose 750 ml
Oxidationsschutzgas für geöffnete Weine für ca. 100 Anwendungen.
- Wandhalter für WineTaste Saver Dose
(Alu/Metall) Zur Befestigung an der Wand

