



## COFFRET CONSERVIN

€299,00 HT

Coffret Conservin pour conserver les bouteilles de vin ouvertes

Contient :

- 1 Colonne Conservin
- 2 bonbonnes d'argon 0,22l (bonbonnes consignées)
- 6 bouchons étanches Vinolok.

Sans Installation ni Maintenance.

MOINS DE 12 CENTIMES PAR VERRE

Délai de livraison: 5 jours ouvrables



Categories: [Conservin](#), [Service à la bouteille](#), [Vin au verre](#)

## PRODUCT DESCRIPTION

### COFFRET CONSERVIN : LA SOLUTION IDÉALE

Le Coffret Conservin est le moyen le plus économique et le plus simple de garder les bouteilles ouvertes. Il utilise le meilleur des gaz pour cette utilisation : l'argon. La durée de conservation dépend du cépage et de la méthode de vinification. Elle est comprise entre 3 et 5 semaines.

#### Comment ça marche:

Simple : à la fin du service, vous réunissez toutes les bouteilles entamées.

Pour inertez chaque bouteille une à une en insufflant de l'argon à l'intérieur à l'aide du bec (de 1 à 3 secondes)

Et vous refermez la bouteilles. Des bouchons en verre Vinolok sont fournis mais tous les bouchons font l'affaire pour empêcher le gaz de sortir (attention néanmoins si vous remettez le bouchon de la bouteille de ne pas le retourner : le dessus souvent couvert de poussières et de germes qui peuvent dégrader votre vin).

#### Prix du consommable :

- Une Bonbonne de 0,22l d'argon est consignée 10€, revient à 34-10 = 24€.
- Chaque bonbonne permet de réaliser jusqu'à 180 inertages. Soit un coût de revient de 24/180 = 13 centimes.
- Ainsi, avec un inertage de bouteille, il est possible de servir 1, 2 ou 3 verres puis de l'inerté de nouveau.

#### Le meilleur moyen de développer votre vin au verre

Avec le Système Conservin vous n'êtes pas limité dans le nombre de bouteilles que vous pouvez conserver.

Comme le vin ne passe pas dans le système, il n'a besoin d'aucun rinçage.

Aucune pièce n'étant en mouvement, et aucune pièce n'étant en plastic : aucune maintenance ou remplacement de pièce n'est à prévoir.

L'inertage se faisant après le service du vin, vous pouvez servir le vin à la bouteille, directement à table, sans artifice.

La colonne Conservin se pose sur un plan de travail, son encombrement est comparable à celui d'une bouteille.

Et comme il est mobile, aucune installation n'est à prévoir.

Sa facilité d'utilisation ne vous oblige pas à réaliser une longue formation à chaque nouvel arrivant.

Parce que le vin au verre correspond à une demande toujours croissante des consommateurs : peu mais bien.

## ADDITIONAL INFORMATION

|  |  |
|--|--|
| <b>Weight</b>  | 3.2 kg   |
| <b>Dimensions</b>  | 41 x 33 x 16 cm  |
| <b>Gaz utilisé</b>   | Argon  |
| <b>Autonomie</b>   | Aux alentours de 180 protections (re-bouchage de la bouteille) par bonbonne de gaz     |
| <b>Capacité maximale théorique (nombre de bouteilles conservées)</b> | Illimitée  |
| <b>Durée de Conservation</b>   | Entre 3 et 5 semaines  |
| <b>Maintien en température</b>                                       | Non, mais possibilité d'utiliser en complément un Easycooler                           |
| <b>Equipements / Fonctionnalités</b>                                 | Non  |
| <b>Livré avec</b>  | - Manuel d'instruction<br>- 6 bouchons en verre Vinolok<br>- 2 bonbonnes d'argon 0,22l |
| <b>Consommable</b>   | - bouchon en verre Vinolok<br>- bonbonne Conservin 0,22l Ar                            |
| <b>Programmation du Dosage</b>                                       | Non  |
| <b>Poids net</b>   | 1,1kg  |
| <b>Dimensions net du produit</b>                                     | 33 x 11 x 11cm (Hauteur-Largeur-Profondeur)  |
| <b>Coloris</b>   | Inox   |
| <b>Possibilité de conserver des magnums</b>                          | Oui  |
| <b>Puissance électrique</b>  | Fonctionne sans électricité  |
| <b>Puissance électrique consommée</b>                                | Non  |