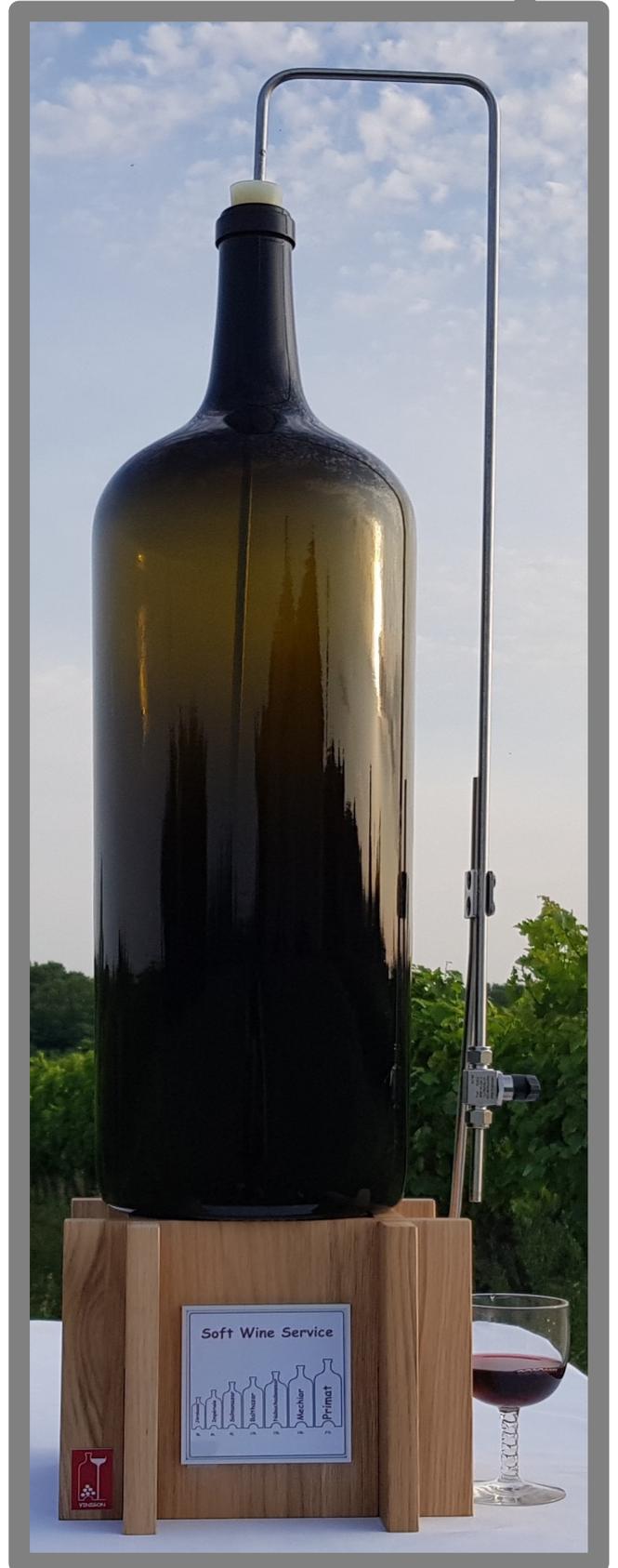




VINIGON
-
SOFT WINE SERVER



Présentation générale

La société VINIGON

Vinigon est une société française installée à Bordeaux (33) et spécialisée dans les équipements de service des grands flacons de vin. Plus globalement les appareils produits par Vinigon permettent la distribution au verre de toutes les boissons tranquilles.

Vinigon conçoit, développe, produit et commercialise les appareils autonomes et écologiques de la gamme Soft Wine Server (SWS). Ces appareils font l'objet de protections obtenues auprès de l'INPI.



La gamme Soft Wine Server (SWS)

La gamme SWS est une gamme d'appareils de service au verre pour tous les grands flacons de vin. Le design épuré met en valeur le contenant et le fonctionnement sans énergie et sans gaz permet un écoulement tout à fait naturel.

La gamme SWS (Soft Wine Server) se positionne sur le marché des équipements autonomes et écologiques pour le service du vin en grands formats.

Les caractéristiques de l'appareil SWS : simplicité et fiabilité

L' appareil SWS a été conçu en réponse à un cahier des charges très exigeant.

Le fonctionnement de l'appareil est un fonctionnement autonome et écologique, extrêmement respectueux du vin.

Le SWS combine l'action de la pesanteur et de la pression atmosphérique pour réaliser efficacement le service du vin. Le savant grec Héron d'Alexandrie a décrit ce principe physique au premier siècle de notre ère.

Les atouts de l'appareil sont les suivants :

- pas de mouvement de bascule du flacon
- pas de mise en pression du contenant
- pas d'apport de gaz et de risque de pollution du vin
- pas d'apport d'énergie électrique
- pas de consommable

Le service du vin des appareils SWS se caractérise par un léger débit, fluide et parfaitement régulier.

Pour un service haut de gamme, la qualité industrielle de la vanne en inox ne laisse pas échapper la moindre goutte sur la nappe lorsque la vanne est refermée !



Les appareils de la gamme SWS

Les appareils SWS permettent de réaliser la distribution du vin au verre avec des flacons de volume 3L à 27L. Ils se répartissent de la manière suivante :

- Les modèles SWS 3 (SWS 3A, SWS 3B, SWS 3C) permettent le service des formats 3L à 27L. Ces 3 modèles d'appareils utilisent un socle démontable dont l'assemblage en 5 pièces se réalise sans outil, par simple emboîtement.



- Le modèle SWS 5 permet, quant à lui, le service du format 3L Double-magnum (Bordeaux) ou Jéroboam (Bourgogne). Cet appareil utilise un socle non démontable.



Les options disponibles sur les appareils SWS 3

Différentes options sont possibles sur les appareils SWS 3 (SWS 3A, SWS 3B, SWS 3C).

Celles-ci permettent :

- de choisir un positionnement inversée de la vanne (option -i). Celle-ci sera alors positionnée à gauche de l'appareil vue de face. Sans option, la vanne est positionnée par défaut à droite de l'appareil vue de face.
- de choisir un positionnement de la vanne plus écartée du socle afin de permettre l'utilisation d'une vasque à glace (option -v)..



Les avantages du SWS sur les autres solutions

Dans le domaine du service des grands contenants, il existe sur le marché plusieurs types d'équipements qui exploitent des principes de fonctionnement très différents.

On peut les classer en trois grandes catégories.

Il existe 3 catégories d'appareils de service

1 – Mécanique avec manivelle

Il existe les appareils purement mécaniques reproduisant l'action humaine.

L'appareil est articulé et va devoir permettre la bascule du flacon tout comme une personne le réalise lors du service d'une bouteille de 75 cl.

Ce type de fonctionnement nécessite un équipement qui a l'inconvénient de devoir être relativement lourd et imposant sur une table de buffet. L'appareil doit en effet résister au poids conséquent d'un flacon de grand format rempli de vin (entre 10 et 60 kg) et ne pas basculer lorsque la bouteille est penchée pour permettre l'écoulement du liquide (ces contraintes ont irrémédiablement un impact sur le prix de l'équipement).

Ce type de service (par action mécanique) n'est pas sans faille lorsque le service débute et que l'air pénètre dans le contenant.

2 – A pression

Il existe les appareils fonctionnant grâce à une mise en pression du contenant et du vin. Pour ne pas polluer le vin, il est préférable de recourir à l'utilisation de gaz œnologique.

Ce type d'appareil nécessite de nombreuses cartouches de gaz pour permettre un service de bout en bout.

En effet, au fur et à mesure que le flacon de vin se vide, il va falloir apporter de plus en plus de gaz pour maintenir un niveau de pression permettant le service. Ce système nécessite une excellente étanchéité au niveau du goulot du flacon, étanchéité qui ne peut être assurée dans le temps.

Ce système est le plus coûteux en terme de consommables.

3 - Autonome et écologique

Vinigon conçoit un appareil qui garde le contenant en position verticale et qui ne nécessite pas d'apport d'énergie pour réaliser le service au verre.

Les appareils SWS utilisent un ancien principe physique pour réaliser un service au verre écologique et respectueux du vin.

Il n'y a en effet aucun mouvement du contenant, aucune mise en pression et aucune alimentation électrique. Le principe de fonctionnement des appareils SWS en font des appareils extrêmement simples d'utilisation et très efficaces.

Le SWS est un appareil autonome et écologique

Le SWS trouve sa place dans l'évènementiel et les moments de partage professionnels ou privés

Tous les moments festifs, conviviaux et de partage sont appropriés à l'ouverture d'un grand flacon.

Lors d'un événement, professionnels associations et particuliers, seront intéressés par l'appareil SWS capable de mettre en avant un grand et majestueux flacon de vin et d'en réaliser le service au verre.

**Séminaires
Salons
Portes ouvertes
Inaugurations
Événements professionnels**

**Restauration
Réceptions
Mariages / Anniversaires
Bars à vin
Événements familiaux**

Il existe de nombreux formats de flacons ou contenants.

La majorité des cavistes ont les casiers et rayons remplis de bouteilles de 0,75L. En complément, les magnums (1,5L) soit 2 bouteilles sont également souvent disponibles à la vente.

Mais il existe dans toutes les régions viticoles des formats de flacons bien supérieurs au magnum.

Flacons de 3L à 27L

Pour les régions de Bordeaux et Bourgogne ce sont :

- Double magnum ou Jéroboam soit l'équivalent de 3L (4 bouteilles ou 20 verres)
- Réhoboam soit l'équivalent de 4,5L (6 bouteilles ou 30 verres)
- Jéroboam soit l'équivalent de 5L (6,5 bouteilles ou 35 verres)
- Impériale ou Mathusalem soit l'équivalent de 6L (8 bouteilles ou 40 verres)
- Salmanazar soit l'équivalent de 9L (12 bouteilles ou 60 verres)
- Balthazar soit l'équivalent de 12L (16 bouteilles ou 80 verres)
- Nabuchodonosor soit l'équivalent de 15L (20 bouteilles ou 100 verres)
- Melchior ou Salomon soit l'équivalent de 18L (24 bouteilles ou 120 verres)
- Primat soit l'équivalent de 27L (36 bouteilles ou 180 verres)

Les appareils SWS permettent le service de tous les grands formats

Tous ces contenants sont en commande sur les sites e-commerce spécialisés dans les cadeaux et événements festifs d'ordre privé ou public. Ils sont également disponibles dans les maisons de négoce ou sur commande auprès des châteaux.

Les atouts du vin en grand flacon

« A grand vin, grand flacon ! »

Les grands flacons sont réalisés en petites quantités. Ne bénéficiant pas d'une fabrication industrielle de grande série, ils sont par conséquent plus coûteux. Ils pourront toutefois être ré-utilisés. Le producteur de vin va réserver les grands flacons d'exception à son meilleur vin.

Les grands flacons sont les flacons des épicuriens !

Ces grands flacons s'invitent dans tous les moments festifs et marquent définitivement les événements. Présenter à ses invités un grand contenant sera à coup sûr un grand plaisir et chacun se souviendra alors, du jour où il a dégusté un verre d'une majestueuse bouteille.

Le vin vieillit bien mieux dans le plus grand des flacons

Ceci s'explique par le fait que l'échange avec l'air est bien moins important dans un grand flacon que dans une bouteille de 75 cl. En effet, quel que soit le flacon, la surface d'échange avec l'air au niveau du goulot reste pratiquement identique. Proportionnellement, l'échange avec l'air sera moins important pour le volume de vin d'un grand flacon. Si l'oxygénation du vin est moindre dans les grands flacons, le vieillissement en est donc ralenti. Plus le contenant sera grand et plus le potentiel de garde sera important

Un grand flacon permet un réel moment de partage

On ne partage pas de manière identique plusieurs bouteilles ou un seul grand flacon. Se retrouver avec ses invités autour d'un unique flacon, ouvert pour l'occasion, crée de toute évidence un réel moment de partage. Tous les convives dégusteront le même vin servi à partir du même flacon.

« L'abus d'alcool est dangereux pour la santé »



VINIGON

**5 Allées de Tourny
33000 Bordeaux**

**contact@vinigon.fr
www.vinigon.fr**