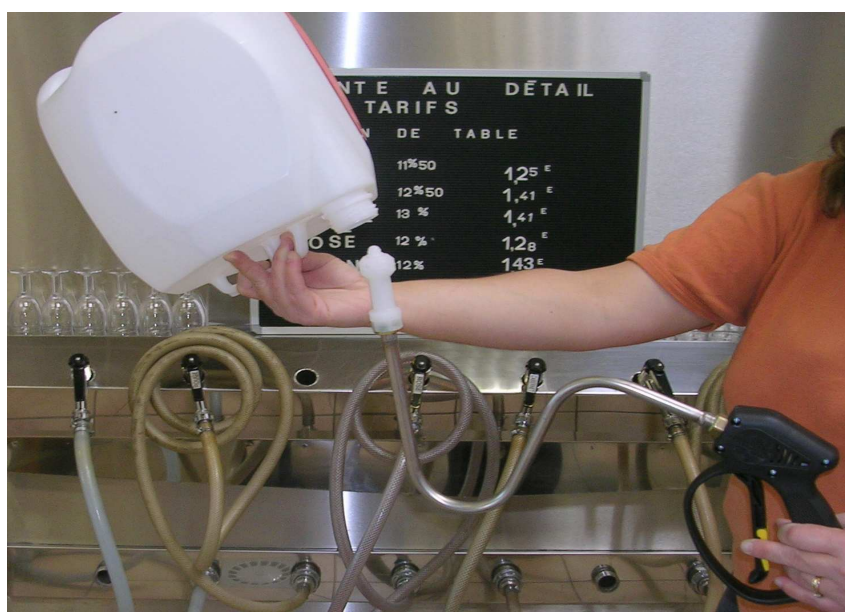


Caveau : pour la vente de vin en cubi, pensez au Rinçotop® pour préserver la qualité de vos vins

Rinçotop®

Cubi rincé, qualité du vin préservée



Efficace, pratique, sûr, simple et robuste

Muni d'une buse rotative et d'un débit d'eau élevé, le rinçotop rince parfaitement tous les cubis à l'eau claire pour préserver la qualité et l'hygiène du vin



Conçu et breveté par Renaud CAVALIER de la Chambre d'agriculture du Gard.
Renseignements et commandes : Pierre-Denis CAULT au 04.66.04.50.87

Pourquoi utiliser le Rinçotop® ?

La consommation de vin en cubi est intéressante financièrement et pratique à condition de respecter certaines règles œnologiques et d'hygiène afin de préserver les qualités du vin.

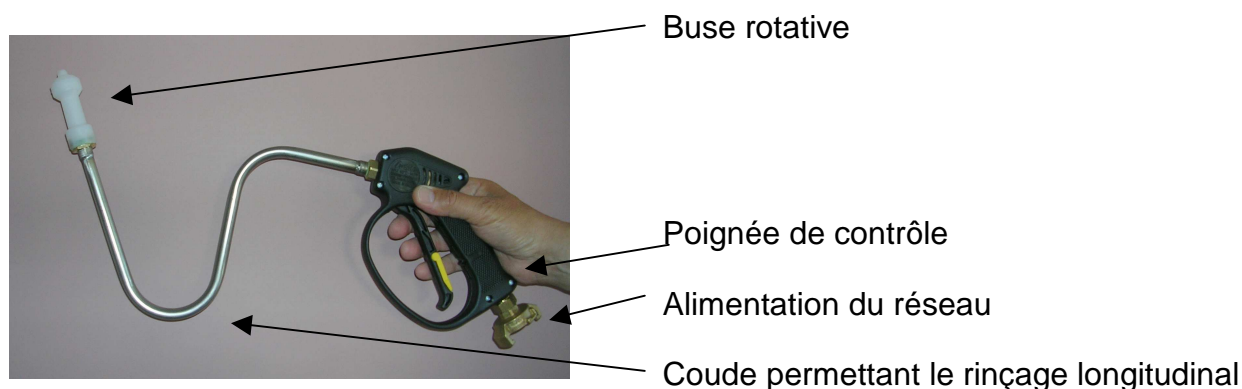
→ Règles d'hygiène

Le vin est un produit alimentaire qui nécessite comme tout autre aliment une certaine hygiène avant consommation, l'importance du rinçage du cubi apparaît comme une évidence.

→ Intérêts œnologiques

D'un point de vue œnologique, ce rinçage se justifie pour ne pas « contaminer » le vin nouvellement acheté par le dépôt et les résidus du vin précédent. Un rinçage efficace évite une oxydation et une goût de « piqué » qui va altérer rapidement la qualité du vin.

Comment utiliser le Rinçotop® ?



- ❶ Raccorder la base du pistolet au réseau d'eau (minimum 2,5 bars de pression).
- ❷ Retourner le cubi vide et y introduire la buse rotative du Rinçotop.
- ❸ Appuyer sur la gâchette du pistolet d'une main et effectuer de l'autre main un mouvement longitudinal de haut en bas afin de réaliser un rinçage parfait du cubi.
- ❹ Interrompre la pression sur la gâchette lorsque le nettoyage vous paraît suffisant.