

Le PeriRapaz

L'aérosol qui permet de conserver vos bouteilles entamées (vins, eaux-de-vie, huiles, etc...) presque indéfiniment !



**CHF
25.--**

La bouteille

**Jusqu'à
120
utilisations**

MODE D'EMPLOI :

- Exercez une brève pression en injectant le gaz dans le goulot de la bouteille et rebouchez immédiatement avec le bouchon, conservez-la ensuite debout au frais.
- Pour un stockage de plus de 24 heures, mettez la bouteille de vin au frigo, que ce soit du blanc ou du rouge. Sortez-la assez à l'avance pour la 2^{ème} dégustation...

PRINCIPE :

- Le gaz protecteur injecté, plus lourd que l'air se dépose à la surface du liquide, comme la paraffine protégeait les bocaux de confiture de nos grand-mères. Le but n'est donc pas de remplacer toute l'atmosphère au-dessus du vin. Une mince « couche » de gaz suffit.
- La pression de cet aérosol qui ne contient que du gaz n'est pas constante, elle décroît linéairement au fil des utilisations : très forte au début, presque nulle à la fin.
- Que le niveau de vin (ou de liquide) restant soit haut ou bas, pas besoin de presser plus longtemps (le diamètre de la bouteille est souvent constant en dessous de l'épaule).

NOTRE CONSEIL :

• Au début n'appuyez que très brièvement car la pression interne de la bouteille est très élevée ; vers la fin tirez les derniers grammes en pressant plusieurs secondes (le bruit est encore tout juste perceptible). De cette manière, vous pourrez l'utiliser jusqu'à 120 fois ! Le coût par utilisation est très avantageux.

REMARQUES : • Par son poids, l'aérosol neuf semble vide : c'est parce qu'il ne contient que du gaz (pas de liquide comme un déodorant) et est fabriqué en aluminium de haute qualité très léger • Neuf, PeriRapaz fait un bruit très distinct quand vous exercez une pression ! Sur la fin visez votre oreille, tant que vous entendez un faible bruit, il reste du gaz • Cette atmosphère inerte est certifiée conforme aux normes alimentaires CE, aucun risque vous pouvez l'avalier, vous ne sentirez rien ! • Fonctionne sur vos vins, vos eaux-de-vie, huiles d'olives, d'argan, boîte de café moulu, dans un bocal de foie gras mi-cuit entamé, etc. • Conserve vos bouteilles entamées efficacement plusieurs semaines, voir plusieurs mois si vous les conservez au frais.

PRECAUTIONS D'EMPLOI : Boîtier sous pression, ne pas exposer aux rayons solaires ou à une température supérieure à 50°C. Ne pas percer ou brûler même après usage. Utilisez seulement dans des zones bien ventilées. Conserver hors de portée des enfants. Recyclez svp ce boîtier aluminium.



**RAPAZ
FRÈRES**

Vignerons-Encaveurs
Ch. du Percy
1880 BEX



024/463 34 72
Fax 024/463 36 07

E-Mail : vins@rapazfreres.ch
www.rapazfreres.ch