

Le PeriRapaz

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

Et ça MARCHE !

L'époque du vin gâché par l'oxydation après l'ouverture des bouteilles est révolue ! En utilisant le nouveau concept PeriRapaz, le vin sera conservé presque indéfiniment. Grâce à son système de désoxygénation naturel, lequel est testé depuis plus de douze ans, Le PeriRapaz protège de l'oxydation ou de la dégradation non seulement vos vins rouge et blanc, mais aussi votre cognac, vos purs malts, ainsi que tout autre produit sensible à l'air, telle l'huile d'olive ou l'huile d'argan.

PRINCIPE :

Fabriqué à base de mélange de composants naturels qui sont présents dans l'atmosphère ambiante, et qui sont plus lourds que l'air, Le PeriRapaz forme une couche atmosphérique protectrice qui se dépose sur la surface du liquide, offrant ainsi une meilleure protection et préservation du goût et du bouquet du vin. Le PeriRapaz représente un vrai pas en avant en matière d'innovation dans l'oenophilie. Il vous garantit une grande efficacité et protection du vin, chose que les autres solutions déjà existantes sur le marché n'arrivent pas à réaliser de façon aussi optimale.

Aussi sûr que l'AIR que vous RESPIREZ !

Le PeriRapaz reprend un procédé maintenant traditionnel, utilisé durant l'élaboration du vin, depuis plus de 20 ans dans les caves de vinification. Il n'altère pas le goût du vin, et ne représente aucune toxicité pour l'homme ni pollution pour l'environnement. Ses composants naturels sont même autorisés et utilisés dans la viticulture biologique !



**CHF
25.-**

La bouteille

Jusqu'à
120
utilisations

La conservation des vins par inertage est proposée depuis longtemps aux professionnels sous forme d'installations de bar ou de comptoir, lourdes et onéreuses. Leurs fabricants offraient jusqu'ici des systèmes différents mais moins efficaces aux particuliers épicuriens ou aux petites structures. La lacune est maintenant comblée ! Et vous pouvez utiliser le PeriRapaz jusqu'à 120 fois ! Le coût par utilisation est donc très avantageux.

CONFORMITÉS : Le PeriRapaz est conforme à la réglementation CE en matière de sécurité alimentaire applicable aux gaz depuis le 1^{er} janvier 2006. Il répond ainsi aux exigences de sécurité les plus strictes des normes européennes.

PRÉCAUTIONS 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 Perey 1880 BEX



024/463 34 72
Fax 024/463 36 07

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