

Private Preserve® Gasflessen

Het beste systeem voor wijn-per-glas ter wereld

Volgens het Engelse Decanter Magazine:
"Een 10! De gascylinder van Private Preserve® kwam als beste uit de bus om onze drie verschillende typen wijn langer goed te houden. Private Preserve® is nummer 1."

Private Preserve® beschermt de frisheid, de smaak en het bouquet van de wijn. Dit in tegenstelling tot vacumeersystemen: die zijn niet effectief en beroven de wijn van zijn aroma's. Private Preserve® verdringt echt álle zuurstof, wat bij vacumeersystemen niet gebeurt. Het systeem werkt ook bij port, sherry, cognac, whisky, tequila en sake, en bij olie en azijn.

Private Preserve® bewaart de kwaliteit van wijn in geopende flessen door oxidatie te voorkomen. De gassen van Private Preserve® zijn iets zwaarder dan lucht, zodat ze als een deken op de wijn liggen, waardoor de zuurstof de wijn niet kan bereiken. Ze zijn precies hetzelfde als de onschadelijke gassen die alle wijnbedrijven gebruiken bij de productie en botteling van wijn: stikstof, koolzuurgas en argon.

Populair bij professionals

Private Preserve® wordt gebruikt in de proeflokalen van duizenden wijnbedrijven over de hele wereld, inclusief iconen als Mouton Rothschild, Gruaud Larose, Opus One, Mondavi, Beringer en Gallo.

Ook in duizenden restaurants en hotels wordt Private Preserve® gebruikt om wijn-per-glas-systemen te installeren en te onderhouden. Voorbeelden zijn The Thomas Cubitt (Londen), The French Laundry (Napa), The Meydan (Dubai) en ketens als de Marriott Hotels.



Private Preserve® Wijnbewaarsysteem

Het beste systeem voor wijn-per-glas ter wereld

Veelgestelde vragen

Is Private Preserve® schadelijk voor mij of voor de wijn?

Zeer beslist niet. De gassen die Private Preserve® inzet, zijn geschikt voor medisch gebruik, dus 100% veilig. Ze zijn niet giftig en niet ontvlambaar. Private Preserve® bevat geen chemicaliën. De gassen van Private Preserve® zitten in elke ademhaling die de mens doet, maar dan in een iets hogere concentratie. Elk wijnbedrijf op de wereld gebruikt deze gassen en experts over de hele wereld bevelen Private Preserve® aan voor wie van wijn per glas wil genieten. Private Preserve® heeft zich bovendien in de loop van de tijd bewezen, want het is al sinds 1986 op de markt. Onze bewaarsystemen zijn aantoonbaar de beste ter wereld voor wijn en andere dranken.

Hoe lang blijft wijn goed na gebruik van Private Preserve®?

Dagen, weken of maanden. We hebben flessen die meer dan vier jaar geleden geopend zijn en die nog steeds in perfecte conditie zijn. Dan Berger van de Los Angeles Times schreef ooit over een halve fles Cabernet die het zes maanden lang heel goed uithield met Private Preserve®.

Wie kunnen Private Preserve® gebruiken?

Mensen thuis, om verschillende flessen tegelijk open te kunnen hebben en per glas te drinken, of gewoon om een fles te bewaren die ze niet meteen op willen drinken.

Wijnbedrijven gebruiken Private Preserve® in hun proeflokalen. Restaurants, wijnbars, bars en hotels gebruiken Private Preserve® om wijnen per glas aan hun gasten aan te kunnen bieden. Met dit systeem

zijn ze er zeker van dat ieder glas goed is. Het biedt de mogelijkheid meer wijnen per glas op de kaart te zetten. Het voorkomt bovendien verspilling en bespaart dus geld.

Waar wordt Private Preserve® gemaakt?

Private Preserve® werd ontwikkeld in Napa Valley, de topwijnregio van Californië, en daar wordt het product ook gemaakt.

Kun je Private Preserve® ook gebruiken in een karaf?

Ja, dat kan. Voor een karaf is dezelfde hoeveelheid spray nodig als voor een fles van 75 cl. Het is echter wel zo dat sommige karaffen slecht passende stoppen hebben, dus koop een goedgemaakte karaf bij een betrouwbare winkel.



Private Preserve® is duurzaam

Alle onderdelen van Private Preserve® kunnen gerecycled worden

Private Preserve® was al duurzaam lang voordat dat in was. Het is het duurzaamste wijnbewaarsysteem ter wereld en is dat al sinds de introductie in 1986. De bus is van aluminium, het ventiel van roestvrij staal en de dop en het slangetje zijn van plastic. Al deze onderdelen zijn recyclebaar.

Geen chemische stoffen

Private Preserve® bevat uitsluitend gassen. Er zitten geen chemische stoffen in.

Ons gebruik van gassen is duurzaam

Stikstof, koolzuurgas en argon zijn de ENIGE ingrediënten van ons product. Private Preserve® oogst deze gassen direct uit de atmosfeer van de aarde: het is niets anders dan de lucht die we inademen. We gebruiken gefractioneerde distillatie om er de zuurstof en ongerechtigheden uit te

verwijderen. Er wordt niets vernietigd, verbrand of opgemaakt. Wie Private Preserve® gebruikt, laat simpelweg een wettelijk gedeponneerd mengsel van deze drie atmosferische gassen een onschadelijk circuit voltooien, waarna ze weer teruggaan naar hun natuurlijke oorsprong.

100% natuurlijk

Private Preserve® is 100% natuurlijk: met elke ademhaling ademen we precies dezelfde gassen in als de gassen die Private Preserve® bevat.



Wat de experts zeggen

"Een 10! De gascylinder van Private Preserve® kwam als beste uit de bus om onze drie verschillende typen wijn langer goed te houden. De fijne, bloemige aroma's van de Sauvignon Blanc bleven bewaard met de Private Preserve® en zo ook de frisheid van de andere twee wijnen.

Beste resultaat op alle fronten. Vergeleken met de andere twee opties (waaronder een vacumeersysteem) bleef de wijn langer en op een constanter niveau goed. Private Preserve® is nummer 1."

Decanter Magazine

"Le Test: score 9/10... Het werkt!"

"Ideaal voor het bewaren van wijn nadat de fles geopend is. Het is niet meer nodig de fles leeg te maken omdat de wijn anders achteruit gaat. Met Private Preserve® is je wijn onbeperkt houdbaar."

La Revue du vin de France

"De kwaliteit van de wijnmonsters bleef gedurende acht weken uitstekend dankzij het gebruik van Private Preserve®. Voor de dagelijkse praktijk betekent dit dat je een geopende fles meerdere dagen kunt bewaren, zonder enige achteruitgang in kwaliteit."

Het Max Planck Instituut, Duitsland



HUUB OOSTENDORP BV

Wijnhandel Huub Oostendorp
Albrecht Beylinggracht 44, 2871 SC Schoonhoven
0182-382566, www.oostendorpwijnen.nl