



ESTUDIO de
diseño
poppy wine



Micro Oxigenación

Vino/Cava/Gin&Tonic

Tel: 91 5442253
SALA de CATA de poppy wine
C/ Guzmán el Bueno, 48 - 28015 Madrid
www.poppywine.com starvinos@starvinos.com



GUÍA ANUAL

2017

sacacorchos · degollador · tenazas cava · escupideras · bolsas cata ciega · mantel cata · potenciador aromas · aromas del vino · catavinos · copas · catador aceite · identificadores copas · portavasos · posa copas · posa botellas · delanteles sumiller · sujetacorchos · tastevin sumiller · pinzas sujeta servilletas · insignia uvas · matelas sumiller · tapones conservación · vertedores · oxigenadores vino · decantadores · embudo filtro · cortacápsulas · set vino y cava fundas frío · champaneras · conservadores · clasificadores vino · libros vino · encorchadora · corchos · cápsulas · botelleros · cuadernos de bodega · llaveros uvas y corchos · venencias · botas para vino · medidores jigger · cucharas trenzadas · vertedores ginebra · filtro colador · pelador cítricos · picador hielo · pinzas hielo · escurridor cítricos · copa gin · cocteleras · expositores · trofeos vino ·

MICRO OXIGENACIÓN

AIREADOR DE VINO **DropStop** the original®

Ref. 085/82 Mini disc cassette
wine breather con 2 láminas

Ref. 085/81 Expositor Mini disc cassette
wine breather con 28 estuches
de 2 láminas



En nuestro diseño original Drop Stop con función de aireación. Airemos el vino a la par que servimos en cada copa.



Certificado para uso alimentario.



MICRO OXIGENADOR BASIC VINO

Ref. 435/33 Estuche cartón
Ref. 435/17 Popy Glass

EFFECTO VENTURI



Color: transparente y negro
Material: plástico y goma de ajuste en botella
Medidas: alto total 10,5 cm

DECÁLOGO de LA MICROOXIGENACIÓN



El vino está vivo y respira.
El vino consume poco a poco el oxígeno que hay dentro de la botella y comienzan a producirse cambios químicos en su composición.

Cuando lo decantamos y servimos a través de un **MICRO OXIGENADOR** en la copa entra en contacto directo con el aire y comienza a abrirse y a desarrollar todo su potencial aromático y gustativo.
Los cambios se perciben tanto en la nariz como en la boca.
El vino empieza a comunicarse.

Antes cuando usted no utilizaba un **MICRO OXIGENADOR** durante una cena o comida en el primer plato el vino huele y sabe a cosas, reconocidas o no, diferentes a las de la hora de topar el postre, a partir de ahora eso no ocurrirá, desde el principio hasta el final el vino estará en su plenitud y se crecerá cada segundo que pase.

Hay vinos que necesitan bastante tiempo de oxigenación para desprender todo su potencial aromático.
Son vinos densos, muy estructurados y complejos.

Todos los vinos son susceptibles de ser aireados incluso ciertos tintos jóvenes, saben mejor después de una **MICRO OXIGENACIÓN**.
Por su alto contenido en taninos, se disminuyen los sabores amargos, se realzan los florales y afrutados, consiguiendo que el vino se redondee.
¿Y los vinos blancos?, mejoran con la **MICRO OXIGENACIÓN** los blancos fermentados en barrica de toda España y los grandes vinos de Borgoña o de Alsacia.



Los **MICRO OXIGENADORES basic** y élite popy wine, sacan al vino de un estado que llamamos "reductor" por la falta de oxígeno.

El paso por él, consigue que los vinos resulten menos salvajes, con taninos más suaves y sin presencia de agentes reductores en 30 sg., ya tienen el vino micro oxigenado, toda una novedad.

Caracteres favorables que obtendremos en muchos de los vinos:

- Homogeneización de la intensidad colorante.
- Los antocianos totales disminuyen, pero aumentan su estabilidad.
- Aumenta el **índice de antocianos** combinado con los taninos (índice pvp)
- Aumento del **grado de polimerización** de los taninos (índice hcl)
- Aumento de presencia de **carácter frutal** en los vinos.
- Aumento de los contenidos en grasa, dando volumen, cuerpo y sedosidad.
- Disminución de parámetros organolépticos agresivos, como son la reducción o presencia de sulfhídrico, los taninos herbáceos o vegetales, los sabores amargos y todos aquellas aristas duras en los vinos.
- Cuando son muy jóvenes, acelera la armonía y enriquecerá la tipicidad.

Los **micro oxigenadores popy wine**, son un complemento imprescindible en los procesos actuales de degustación y cata de vinos. Que nos ayudara a ordenar el aspecto agresivo que tienen los vinos tintos, puliendo sus aristas y creando un perfil organoléptico adecuado, lo que nos facilitará un consumo más rápido de los mismos.
Producto ideal para escanciar sidra natural.

MICRO OXIGENACIÓN

MICRO OXIGENADOR PIPA

Ref. 745/17 Popy Glass · mínimo 12 u.



Medida: 2,2 x 16,2 cm
Acrílico

MICRO OXIGENADOR ELITE CON FILTRO

Ref. 746/33 Estuche Cartón · mínimo cajas 18 u.



Medida: 5,8 x 14,5 cm
Acrílico



OXIGENADOR ELITE BASIC

Ref. 747/17 Popy Glass · mínimo 12 u.



Medida: 2,5 X 13,5 cm

OXIGENADOR MAGI AJUSTABLE

Ref. 748/33 Estuche cartón mínimo cajas 12 u.



Medida: 8,8 x 18 cm
Ajustable



OXIGENADOR MÁXIMUM
AROMAS REDUCTIVOS

Ref. 088/33 Estuche cartón

Material: Cristal Soplado
 Medida y Peso
 11,2 x Ø 7,7 cm 67 gr.



OXIGENADOR MEDIUM
AROMAS OXIDATIVOS

Ref. 112/17 Estuche cartón



Material Cristal pirex

