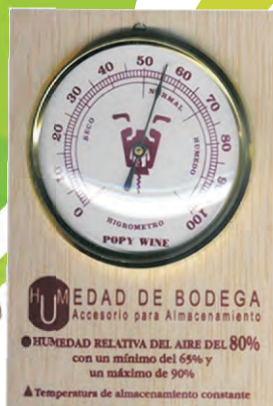




ESTUDIO de
diseño
popy wine



Temperatura Humedad

Vino/Cava/Gin&Tonic

Tel: 91 5442253
SALA de CATA de popy wine
C/ Guzmán el Bueno, 68 - 28015 Madrid
www.popywine.com starvinos@starvinos.com

STARVINOS
Madrid, Spain - desde 1986



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 ·

TEMPERATURA HUMEDAD

TERMÓMETRO UVA

Ref. 180/20 Popy Cell termómetro con funda cuero
Ref. 180/02 Popy Glass termómetro con funda cuero



Para valorar un vino es muy importante controlar la temperatura de servicio. Este termómetro nos marca de una manera clara los valores de temperatura que tiene el vino en la copa en ese momento.

TERMÓMETRO ALCOHOLÍMETRO

Ref. 311/17 Popy Glass

Conjunto para medir la temperatura y el alcohol de los vinos.



TERMÓMETRO DIGITAL

Ref. 396/17 Popy Glass
Ref. 396/20 Popy Cell



Para valorar un vino es muy importante controlar la temperatura de servicio. Este termómetro digital nos marca de una manera clara y precisa, los valores de temperatura que tiene la botella en ese momento.

DECÁLOGO DE LA TEMPERATURA

La diferenciación clara entre la **temperatura de servicio** y la que tienen los vinos cuando se sirven en la copa que puede variar en función del tipo de vino y al **temperatura de almacenamiento** la que tienen todos los vinos cuando están almacenados, igual para blancos, tintos, rosados, cavas o espumosos.

Cada día es más importante dominar ambas **temperaturas** para una perfecta conservación y **servicio** del vino.

Conocer como almacenamos a través de un termómetro de ambiente y un higrometro y servimos a través de un termómetro digital y de varilla es tarea fácil.

La sensibilidad de nuestras manos nos permitirá saber cuando un vino esta a su temperatura correcta solo con el tacto, pero antes nos tienen que haber enseñado esta pequeña técnica.



Popy Wine, dispone del mayor **Guarda Vinos** de España, para casi 11.000 botellas, donde controlamos **humedad** y **temperatura** de los vinos que guardamos de nuestros clientes.

TERMÓMETRO BODEGA MADERA

Ref. 375/20 Popy Cell

Nos permite controlar la temperatura de almacenamiento de los vinos en la bodega o zona de almacenamiento.



HIGRÓMETRO BODEGA MADERA

Ref. 376/20 Popy Cell

Nos permite controlar la humedad y la desecación de los corchos en la bodega o zona de almacenamiento.

ALCOHOLÍMETRO 0 A 100°

Ref. 004/33

Elemento de precisión para medir el grado alcohólico de las bebidas. Alcoholímetro de 0 a 100.

