

## L'AÉRATEUR :

- Le **calcul précis** de l'aération du vin permet une **consommation immédiate**, dès l'ouverture de la bouteille.
- La **technologie brevetée** à la base de notre produit adapte l'oxygénation du vin grâce à **l'injection d'air au cœur du flux du liquide au moment du service**, et ce de manière précise, contrôlée et **reproductible**.
- La technologie est **respectueuse de la nature du vin** et n'interfère pas avec celle-ci (sans produit chimique).
- L'aérateur est **adaptable à toutes les bouteilles de vin**.

