

<https://geosolaire.ch/perirapaz>

L'adrosol qui permet de conserver vos bouteilles entamées (vin, eau-de-vin, huiles, etc.) sans se dégrader ! Une véritable révolution dans le monde de la vin conservation

Et ça MARCHE !

L'épogue du vin giclé par l'oxydation après l'ouverture des bouteilles est révolue ! En utilisant le nouveau concept PerRapaz, le vin sera conservé presque indéfiniment. Grâce à son système de désoxygénation naturel, lequel est testé depuis plus de douze ans, le PerRapaz protège de l'oxydation ou de la dégradation non seulement vos vins rouges et blancs, 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 de base de mélange de composants naturels qui sont présents dans l'atmosphère ambiante, et qui sont plus lourds que l'air, le PerliRapaz 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 PerliRapaz représente un vrai pas en avant en matière d'innovation dans l'a  rograph  . 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 PerleRapaz 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 !

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

CONFORMITÉS : Le Perifagaz est conforme à la réglementation CE en matière de sécurité alimentaire applicable aux gaz depuis le 1er 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.

Mode d'emploi :

- Exercez une brève pression en injectant le gaz dans le goulot de la bouteille et rebouchez immédiatement avec le bouchon, conservez-le ensuite debout au frais.
- Pour un stockage de plus de 24 heures, mettez la bouteille de vin au frigo, que ce soit du blanc ou du rouge. Sortez-le assez à l'avance pour la 2^{ème} dégustation.

Principle :

- Le gaz protecteur injecté, plus lourd que l'air se dépose à la surface du liquide, comme la paraffine prolongeait les boccoux de confinement de nos grands-mères. Le but n'est donc pas de remplacer toute l'atmosphère au-dessus du vin. Une mince « couche » de gaz suffit.
- La pression de cet alcool qui ne contient que du gaz n'est pas constante, elle décroît linéairement au fil des utilisations : très forte au début, presque nulle à la fin.
- Que le niveau de vin (ou de liquide) restant soit haut ou bas, pas besoin de presser plus longtemps (le diamètre de la bouteille est souvent constant en dessous de l'épaule).

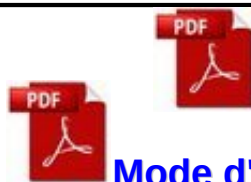
Notre conseil :

- * Au début n'appuyez que très brièvement car la pression interne de la bouteille est très élevée ; vers la fin tirez les derniers grammes en pressant plusieurs secondes (le bruit est encore tout juste perceptible). De cette manière, vous pourrez tondre jusqu'à 120 fois ! Le coût par utilisation est très avantageux.

Remarques :

- Pas de goût, l'alcool neuf semble vide : c'est parce qu'il ne contient que du gaz (pas de liquide comme un distillat) et est fabriqué en aluminium de haute qualité très léger.
- Naïf, PierGasp fait un bruit très distinct quand vous exercez une pression ! Sur la face vient votre oreille, tant que vous entendez un faible bruit, il reste du gaz.
- Cette atmosphère inerte est certifiée conforme aux normes alimentaires CE, aucun risque vous pouvez l'avaler, vous ne sentirez rien !
- Fonctionne sur vos vins, vos eaux-de-vie, huiles d'olive, d'argente, toute de cuisine même, dans un bocal de face gas ne s'est entamé, etc.
- Conserve vos bouteilles entières plusieurs semaines, voir plusieurs mois si vous les conservez au frais.

Calculations if needed:



[Présentation du produit](#)

[Mode d'emplois et conseil d'utilisation](#)