

Vino, de bueno a fantástico!!!!



SpinWine® es mucho más que un decantador de vino. Es mucho más que un embudo espiral. **SpinWine®** es un concepto totalmente nuevo basado en la tecnología patentada SpinWater®, la cual realza las características naturales de los líquidos. En relación al vino, esto implica que tu vino será más suave y sedoso, con un delicado toque a su sabor básico.

La tecnología **SpinWater®** (y ahora el **SpinWine®**) ha sido desarrollada y perfeccionada en las 2 últimas décadas desde que el inventor, Ronald Larsen de Dinamarca, empezó su trabajo pionero. En 2004 Klaus Kolding se unió a la compañía y desde entonces han desarrollado y patentado diferentes productos.

Además, tal y como marcan las mejores tradiciones escandinavas, sus creadores se han esforzado mucho en el diseño, habiendo convertido en la actualidad el **SpinWine®** en una atractiva herramienta de lujo para los amantes del vino.

Tras su aparente sencillez hay mucha tecnología. **SpinWine®** consiste en un pequeño vaso abierto por donde circula y se oxigena el vino antes de pasar por la doble espiral y bajar hasta la copa.

Numerosos experimentos han perfeccionado el tamaño exacto del vaso y del embudo espiral, logrando así la suavidad deseada del vino.

Cuando se hace circular el vino de esta manera, éste sufre un proceso de oxidación y de transformación estructural que provoca una serie de cambios químicos que afectan sustancialmente el sabor y la textura.

Años de investigación han demostrado que las características de los líquidos se transforman a través de este simulador de procesos naturales que nosotros denominamos “spinning”.

Todos los aficionados al vino están invitados a comprobar por si mismos los resultados.

Además **SpinWine®**, el avanzado vertedor de vino también es un eficaz antigoteo.

La combinación de plástico de alta calidad y acero le convierte en un instrumento fácil de manejar y limpiar, ya que solo se requiere lavar con agua y un jabón suave.

