

SPINWINE

SPINWATER®  




**- siente la diferencia...**

Felicidades por la compra de su SpinWine®.

Descubrirá que SpinWine® ofrece un planteamiento nuevo que potencia el sabor del vino. Usando nuestra tecnología patentada SpinWater® – SpinWine® oxigena y modifica la estructura molecular del vino – en un proceso similar a la decantación. Su acción mejora el olor, sabor y textura del vino y lo hacen más placentero a la nariz, lengua y boca.

¡Disfruten de la experiencia plena del vino directamente desde la botella!

Disfrutar del vino es una experiencia global para tu boca y papilas gustativas. Este placer proviene principalmente de la manera en que tu boca y lengua notan e interpretan el vino. La punta de la lengua detecta la dulzura, en el centro la salinidad y en los laterales la acidez, mientras que la parte de atrás detecta el sabor amargo. Por último, pero no menos importante, el interior de las mejillas y las encías notan el tanino. Cuando usted prueba el vino antes y después de pasarlo por el SpinWine®, fíjese en su boca y su lengua y notará la diferencia.

Klaus Kolding  
CEO, Spinwater Inc.

KLAUS KOLDING

**"Un Inversor en  
Calidad de Vida"**



## Asómbrese con el SpinWine®

SpinWine® es mucho más que un intensificador de vino. A pesar de su aparente sencillez, SpinWine® lleva a cabo una serie de acciones complejas en el vino mientras éste circula por una cámara pequeña y abierta, pasando por la doble hélice hasta tu copa. La mejora en el sabor y en el aroma se debe a los cambios estructurales producidos en el proceso único SpinWater®.

SpinWine® no sólo realza el sabor sino también la textura del vino, haciéndolo más suave, más sedoso en la lengua y en la boca. Saca todo lo mejor que le puede ofrecer el vino.

...más que un potenciador de vino.






- el aroma,

el gusto,



- nota la diferencia...





Spinwine® crea equilibrio  
y armonía en el vino.

La rica e intensa experiencia es la esencia  
del buen vivir y la vida feliz.





MENDOZA ARGENTINA  
ZAPATA

TRIMBACH

enfoldas  
Brisollette

Gen

1991

1881  
TRIMBACH  
RIBEAUVILLE

Monte  
CASA  
MAGCHI D

OLC  
AVI  
ANA  
BODDAS





## COMO LIMPIAR EL SPINWINE®

SpinWine® es fácil de limpiar: sólo hay que pasarle agua templada y jabón y enjuagar bien. Desaconsejamos poner el SpinWine® en el lavavajillas.

## SpinWater® se convierte en SpinWine®

- 1983 Ronald Larsen, Hobro, inicia su trabajo sobre la idea de transformar agua del grifo en agua natural.
- 1985 Ronald Larsen empieza a experimentar con un aparato prototipo.
- 2004 Klaus Kolding se convierte en aprendiz de Ronald Larsen.
- 2005 Nace y se patenta la idea SpinWater®.
- 2006 SpinWater® está listo para generar agua natural.
- 2006 Se prueban los primeros prototipos de SpinWine®, basados en la tecnología Spinwater®
- 2007 SpinWine® ya está listo para mejorar tu experiencia con el vino.



MASI  
COSTASERA  
AMARONE



SPINWATER®

[www.spinwine.es](http://www.spinwine.es)