



Pressmeddelande, den 13 Augusti 2011. För omedelbar publicering

Ny produkt på marknaden får öppnade vinflaskor att hålla sig fräscha i veckor

Restaurangkonsulten Sommelier 2.0 breddar portföljen med den nya vinbevaringsprodukten Winesave™. Försäljningen påbörjas omgående genom företagets hemsida, och vänder sig både mot privatpersoner och företag.

Bland restauranger, vinbarer, vinimportörer och privata vinentusiaster finns aktörerna som kommer att se fördelenarna med Winesave™. Produkten består av trycksatt Argon, som appliceras ner i en öppnad vinflaska som för tillfället inte ska konsumeras. Gasen Argon är den tyngsta gasen i atmosfären och lägger sig som en ogenomtränglig filt över vinets yta. Därför håller vinerna sig oförändrade och undviker oxidation upp till flera veckor. Att Argon kan användas för att motverka oxidationsprocessen har varit känt av vinproducenter länge. Winesave™ gör det möjligt för privatpersoner i Sverige att använda tekniken.

När vi hörde om Winesave™ var vi direkt tvungna att undersöka möjligheterna att ta in produkten. Syftet går direkt i linje med våra ambitioner om att bidra till en mer varierad svensk vinkultur. Vi vill inte att hållbarheten på öppnade lådviner ska vara ett argument för att välja dessa stora förpackningar. Enligt oss så bidrar lådviners oroande popularitet till alkoholproblem och ett onyanserat vindrickande. Viners olikheter möjliggör ju tusentals njutbara kombinationer med mat, dessa gastronomiska möjligheter ska vi värna om. Dessa orden kommer ifrån initiativtagaren Miguel Cruz Liljegren.

Slut på pressmeddelande.

För ytterligare information kontakta:

Miguel Cruz Liljegren
VD/Managing Director
Tel: +46 (0) 735 595 265
miguel@sommelier20.se
www.sommelier20.se