

OPTI *Wine*®

LE MEILLEUR DE VOTRE VIN

[www.optiwine.fr](http://www.optiwine.fr)

*Comment obtenir la quintessence d'un vin ?*

*Comment et quand l'ouvrir à la bonne température ?*

*Comment explorer le trésor caché qui sommeille dans chaque bouteille ?*

Autant de facteurs qui rendent l'ouverture d'une bouteille de vin délicate avec un résultat souvent aléatoire. Quel dommage pourtant, de passer à côté de ces moments magiques de finesse et d'élégance...

Deux passionnés, *Michael Paetzold*, œnologue, vigneron et spécialiste des "process œnotechniques" depuis 25 ans et *Olivier Caste*, grand amateur et collectionneur se sont retrouvés autour de ces mêmes interrogations.

Après 3 années de recherche, Michael a réussi à quantifier et à mesurer l'apport d'oxygène nécessaire à l'optimisation et la libération des arômes enfouis dans votre bouteille de vin :

OPTI *Wine*<sup>®</sup> était né !

Notre méthode originale brevetée vous offre la facilité d'atteindre ces instants de plaisir et de les partager. Optiwine<sup>®</sup> est un outil de précision créé pour vous permettre d'obtenir une dégustation longue, intense et optimale.

Tout amateur de vin s'est un jour posé la question essentielle :

*" Comment sublimer mon précieux flacon ? "*

Optiwine<sup>®</sup> est notre réponse...

*Bonne dégustation*

## *Le moment magique de l'ouverture d'une bouteille de vin*

Plus précisément, c'est la mise en contact avec l'oxygène, qui donne le top départ de cette magie.

En effet, grâce à celui-ci, les arômes s'expriment les uns après les autres et la texture s'installe en bouche. Ce sont des plaisirs d'une grande délicatesse qui ont donné beaucoup d'émotions à toutes les générations d'amateurs de vin.

Chaque vin s'exprime avec sa personnalité en fonction de son terroir (cépage, sol, climat, main de l'homme) et de sa vie (élevage, vie en bouteille).

## *Une course contre la montre*

Généralement, en exposant votre vin à une « hyper oxygénation », un phénomène paradoxal s'enclenche : l'oxydation destructrice.

À part quelques vins, qui ont des profils aromatiques dits "réductifs", tous les autres fondent leur texture et leurs arômes sur des molécules sensibles à l'oxygène. Ces molécules s'ouvrent et disparaissent avec l'oxydation.

Lorsque nous ouvrons une bouteille, nous assistons à une course entre l'éveil moléculaire recherché et l'oxydation destructrice.

Avec Optiwine®, ce réveil aromatique est amplifié tout en retardant l'oxydation destructrice.

## La nano-aération

Pendant 3 ans, après avoir observé qu'un grand nombre de molécules gustatives restaient inexploitées à la dégustation, nos recherches se sont focalisées sur la nano-aération. Nous avons ainsi découvert qu'un vin s'épanouissait pleinement avec un réveil (ouverture aromatique et texture) de quelques dizaines de microgrammes d'O<sub>2</sub> par litre (10-40 µg/l).

Au delà de ce seuil, l'oxydation destructrice dite radicalaire (100 µg/l) s'installe immédiatement car les vins mis en contact avec l'air ambiant s'enrichissent très rapidement de 8000 µg d'O<sub>2</sub>/l.

La méthode Optiwine® de nano-aération apporte ainsi une quantité d'oxygène jusqu'à 100 fois moins élevée.

Pour en savoir plus, rendez-vous sur [oxygeneetvin.com](http://oxygeneetvin.com)

## L'outil révolutionnaire

En élaborant les « optiwiners », nos tests scientifiques ont révélé que l'équilibre aromatique n'était atteint que par le travail simultané de 16 facettes, chacune étant contributive. Elles redistribuent harmonieusement la quantité d'oxygène optimale.

Dans sa conception, le choix d'opter pour une résine haut de gamme appelée le Surlyn® s'est imposé car ce matériau a la même transparence et la même douceur que le cristal sans sa fragilité. Il fallait qu'il soit résistant aux chocs et aux rayures, totalement inodore et sans aucune interaction moléculaire pour une utilisation quotidienne. Il se rince tout simplement à l'eau.

C'est un outil révolutionnaire qui apporte un réveil en douceur pour une dégustation plus longue et plus intense.

## Le choix de l'optiwiner

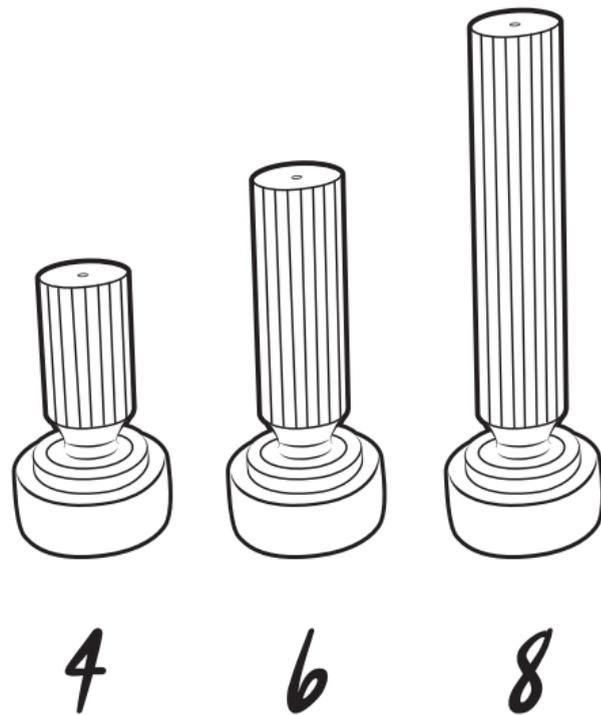
Le coffret Optiwine® a été étudié pour des bouteilles bouchées en liège allant de la demi-bouteille au magnum.

Existe également pour les grands formats type Double magnum, Jéroboam et Impériale.

**4** : Vin rouge 0 à 4 ans

**6** : Vin rouge 3 à 10 ans  
Vin blanc et rosé 0 à 2 ans

**8** : Vin rouge > 10 ans  
Vin blanc et rosé > 2 ans



## Mode opératoire

Après avoir débouché la bouteille, placez immédiatement l'optiwiner choisi sur la bouteille tout en appuyant sur celui-ci. Réveillez délicatement le vin en inclinant doucement la bouteille (voir schéma au dos ou sur [optiwine.fr](http://optiwine.fr)) :

- 2 fois pour une bouteille de 37,5 cl,
- 3 fois pour une bouteille de 75 cl,
- 5 fois pour une bouteille de 150 cl (magnum).

Cette opération essentielle assure la nano-aération du vin et initie son ouverture aromatique. Plus vous patientez, (au minimum 10 minutes avant de servir), plus vous obtenez « le meilleur de votre vin » .

## Les avantages OPTIWine®

Grâce à la nano-aération vous profitez de toute la finesse gustative de votre précieux flacon. Le nez s'exprime finement, la bouche s'est harmonisée, la texture est amplifiée, la magie du vin est à son sommet. Ainsi, sans crainte, vous avez la possibilité d'ouvrir votre bouteille entre 10 minutes et plusieurs heures avant de la déguster en laissant « l'optiwiner » sur la bouteille.

Si vous souhaitez carafier votre vin « optiwiné », nous vous conseillons de le faire juste avant de servir. Ne pas utiliser « l'optiwiner » avec du vin gazeux.

OPTIWine® a été testé de nombreuses fois par des oenologues et des sommeliers sur des vins très différents et a toujours apporté une grande satisfaction.

Certains vins jeunes élevés de manière à favoriser la présence de composés réducteurs ne s'ouvrent pas avec le mode opératoire premier. Ce sont des vins qui mettent traditionnellement très longtemps à s'ouvrir (jusqu'à 24 heures).

Pour créer leur ouverture aromatique, répétez plusieurs fois le mode opératoire (toutes les heures par exemple). Ne pas oublier de remettre « l'optiwiner » après chaque opération sur la bouteille.

## Comparez et observez

Pour observer pleinement les effets d'Optiwine®, nous vous proposons de suivre le protocole expérimental suivant :

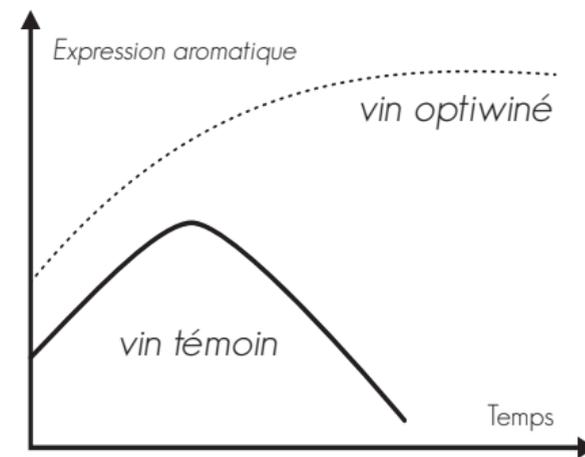
- 1 Débouchez deux bouteilles de vins identiques: même cuvée, même millésime.
- 2 Appliquez l'optiwiner seulement sur l'une des deux, en suivant le mode d'emploi.
- 3 Laissez l'autre bouteille telle quelle ou versez la dans une carafe.
- 4 Attendez au moins dix minutes afin que les molécules aromatiques et texturales se réveillent.
- 5 Versez les deux vins dans deux verres identiques et attendez dix minutes supplémentaires.

OPTI Wine®  
LE MEILLEUR DE VOTRE VIN

### Selon les vins, observez :

- La fraîcheur aromatique
- La complexité aromatique
- L'harmonie en bouche
- L'accompagnement élégant des tanins, de l'acidité
- Mesurez aussi le temps à partir duquel chaque vin s'engage dans une fatigue oxydative

### Comparaison entre vin optiwiné et vin témoin



## Optiwine-tasting

Après avoir comparé et observé, il est temps de noter. A plusieurs, amusez vous à trouver toutes les nuances révélées par le vin optiwiné. La fraîcheur, la complexité aromatique, à vous de relever tous les secrets d'Optiwine®. Vous pouvez aussi télécharger les grilles de dégustation sur [optiwine.fr](http://optiwine.fr)

Nom du vin testé :	Dégustateur #1	Dégustateur #2	Dégustateur #3
Millésime :			

### Vin témoin

	Dégustateur #1	Dégustateur #2	Dégustateur #3
 Complexité et Nez	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
 Fraîcheur : sensation aromatique	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
 Texture : rondeur, volume en bouche	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
 Astringence : amertume, âpreté	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
 Longueur en bouche	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Total	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>

### Vin optiwiné

	Dégustateur #1	Dégustateur #2	Dégustateur #3
 Complexité et Nez	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
 Fraîcheur : sensation aromatique	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
 Texture : rondeur, volume en bouche	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
 Astringence : amertume, âpreté	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
 Longueur en bouche	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Total	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>

“Carrafage, température, décantation, aération, beaucoup d’éléments et de manipulations à prendre en compte... L’ouverture d’une bouteille ne se limite pas à l’extraction du bouchon, elle est plus complexe, plus technique, et régulièrement nous passons à côté du vrai potentiel présent dans nos bouteilles. Nous voulions un objet élégant, raffiné, de haute précision et simple d’utilisation.”

*Optiwine vous apportera de grands moments de dégustation...*

*Olivier Caste & Michael Paetzold*



Flashez ce Code pour en savoir plus sur [Optiwine.fr](http://Optiwine.fr)

Brevet PCT FR n° 11 60 806 © Tous droits réservés, Exsa, 2011

MADE IN  
**FRANCE**

Sublimez tous vos moments de dégustation avec Optiwine® :  
" L'outil révolutionnaire de la nano-aération ! "



OPTI Wine®  
LE MEILLEUR DE VOTRE VIN

