



酸化を防ぐ
新常識

《待望の日本発売開始》

アルゴン・ワインセーブ・プロ

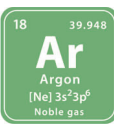
アルゴン・ワインセーブ・プロは、空気中に1%弱含まれる無味・無臭・無色の気体 アルゴン100%。
アルゴンは窒素や酸素より重いため、ごく少量で液面を覆うことができ、ワインを酸化から守ります。
アルゴン・ワインセーブ・プロを使えば、複数のワインを開けて飲み残しても安心。ワインの楽しみ方が広がります。

✓ 簡単：シンプル3ステップ

- 1) 付属のチューブを缶のノズルにさす。
- 2) チューブの先端をボトルに挿し込み、できるだけ液面に近づける。
スプレーボタンを真上から1秒弱静かに押してガスを噴射。
「シュー」という音がしてガスが噴射されたのを確認してください。残量が減り、噴射時の音が弱くなった場合は長めに押してください。
- 3) 注入後のボトルは栓をして垂直に静置。
液面を揺らさないほうが効果が持続します。



✓ 安全：不活性&無害の気体アルゴン100%



空気中に3番目に多く含まれるアルゴンは、他の物質と反応しない不活性・無害の気体。同じく空気に含まれる窒素や酸素より重いためごく少量の使用で酸素を遮断することができます。高純度のアルゴンは食品を酸化から守る、きわめて理想的な成分です。

✓ 食品ロス削減：ワイン以外にも有効です

スパークリングを含むすべてのワインに使えます。日本酒、オリーブオイル、茶葉、コーヒー豆などの酸化防止にも有効です。
アルゴン・ワインセーブ・プロ自体の使用期限もありません。

□ ワイン業界の専門家も使っています



ジャンシス・ロビンソン MW
ワインジャーナリスト

シンプルかつ新しいプロダクト。開栓したワインをフレッシュに保つことにおいて、これまでにない高い効果を感じます。ブルゴーニュの古く繊細な赤ワインにワインセーブを使ったところ、開栓後1週間以上経ってもよい状態で飲めました。



ステファン・ジェームス
ボエジャー・エステート (西オーストラリア州マーガレット・リヴァー)
栽培醸造責任者

ワインセーブを使えば「すごくいいワインを開けて残ったらもったいない…」と心配せずに、心置きなくグラスで1-2杯楽しめる。これはとても幸せなことです。

開栓したワインを簡単に
長期間そのままおいしく保つ

winesave[®]
PRO

150回以上
使用可
1回当たり
¥23以下



開栓後のワインをはじめとする食品の酸化防止用ガス

VCコード 284 アルゴン・ワインセーブ・プロ

希望小売価格 3,500円(税別)

適切な使用量(1回当たり1秒弱 噴霧)で最低150回分

残量が減り、噴射時の「シュー」という音が弱くなったら長めに押してください。
予備を1本常備していただくと安心です。

成分：アルゴン100% 使用期限：なし

使用上の注意：

- ・火気の近くで使用しないでください。成分に引火性はありますが、高熱等の影響で缶が破損する可能性があります。
- ・成分に毒性はありませんが、酸欠を防ぐため口や鼻に向けて噴射しないでください。
- ・缶が損傷しないようご注意ください。複数が同時に破損した場合、酸欠などの恐れがありますので、十分に換気してください。

保管上の注意：

- ・通気が良く、涼しく乾燥して火気のない場所に保管してください。
- ・常温で管理。高温(55℃以上)になる場所は避けてください。
- ・引火しやすい物、爆発しやすい物のそばに置かないでください。
- ・子供の手の届かない場所に保管してください。

本体外寸：高さ 220mm × 径 65mm

箱外寸：縦70mm × 横70mm × 高さ235mm

材質：〈缶〉アルミニウム/プラ/亜鉛 〈チューブ〉シリコンゴム

※ 処分時は、自治体の分別に従ってください。

製造元：Winesave社(オーストラリア) 製造国：タイ王国



JAN:936999029968

〈輸入販売元・お問い合わせ〉

ヴィレッジ・セラーズ株式会社

〒935-0056 富山県氷見市上田字上野 6 番地 5

Village Cellars
Wines of the World since 1987

www.village-cellars.co.jp

E-mail: wine@village-cellars.co.jp

TEL: 0766-72-8680 FAX: 0766-72-8681

(2019年7月)