

Communiqué de presse

9 juin 2020



Les amateurs de vin français apprécient le vin. Et ils ont pris des petites habitudes, et notamment d'**aérer les vins jeunes pour révéler leurs arômes.**

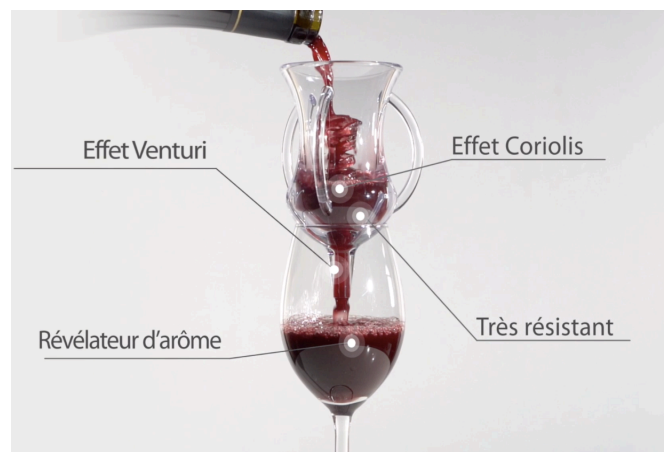
Voilà pourquoi Vinitem a créé l'aérateur : « *La plupart des vins de moins de 5 ans, plus particulièrement **les vins rouges tanniques** et les **vins blancs minéraux** nécessitent une aération pour une **dégustation optimale des arômes.***

*Actuellement, le carafage est utilisé pour oxygéner le vin mais **l'attente est d'environ 1 heure** pour atteindre sa **meilleure expression du vin.** »*

Un outil utile

Avec l'aérateur Vinitem, c'est **immédiat** : il suffit de le placer sur un verre ou une carafe, verser le vin et laisser faire les lois physiques.

Grâce au plot hélicoïdal par lequel s'écoule le liquide en tourbillonnant – **effet Coriolis** -, les molécules de vin se détachent lentement pour arriver dans une cavité où des entrées d'air oxygènent le précieux nectar – **effet Venturi** - et va exprimer tous ses arômes.



Les molécules sont libérées plus facilement et en douceur. Le vin est parfaitement aéré !

Les particularités de l'aérateur

Scientifique : innovation brevetée grâce à ses 2 lois physiques, basée sur la mécanique des fluides et développée en collaboration avec le laboratoire GINOVA et AIP Primeca, plateforme interuniversitaire regroupant Polytechnique de Grenoble, Dauphiné-Savoie et l'université de Grenoble.

Historique : son design d'amphore comme à l'époque romaine où le vin était conservé et transporté dans des amphores.

Vinitem signifie en latin "offrir à boire du vin à quelqu'un".

Qualitatif et éthique : la fabrication et la production sont intégralement réalisées en France, plus précisément à Andrézieux Bouthéon, dans la Loire.

Le matériau en polymère cristallin, conforme aux normes françaises, résistant aux chocs, est utilisé dans l'art de la table. L'aérateur est présenté dans un magnifique coffret.

Ludique : l'aérateur révèle les arômes dès l'ouverture de la bouteille pour les vins de moins de 5 ans.

Les papilles en sont ravies dès la 1^{ère} gorgée.



A propos de la société Vinitem

Tout a démarré lorsque la fondatrice a été invitée à ses 19 ans pour la 1^{ère} fois au restaurant. Elle trouvait que le vin était meilleur en fin de plat chaud qu'au début. Après l'éducation de ses 4 enfants, l'idée lui est réapparue à Noël 2014. Elle décide de créer en 2015 Vinitem. Sa commercialisation a démarré en novembre 2018 en France auprès des particuliers mais également des professionnels. Cette année, nous misons sur l'exportation internationale.

En tant que concepteur-distributeur, Vinitem a pour ambition de vendre ses produits en ligne, chez les vigneron, les cavistes, les épiceries fines et les boutiques art de la table, et d'équiper les professionnels de la restauration.

Pour en savoir plus :

Plaquette Vinitem

Site web : <https://vinitem.fr>

Instagram : <https://www.instagram.com/vinitem/>

Facebook : <https://www.facebook.com/vinitem.fr>



Contact Presse :

Christine Garcia

Tél : 06 08 97 47 40

Mail : christine@vinitem.fr