

OENOLOGIE : LIR lance un procédé breveté permettant une meilleure dégustation du vin

La société [LIR:478068323] T. 05.57.83.85.97 (Siège social à Cadaujac) lance Optiwine, un procédé breveté, 100% français, qui s'appuie sur la nano-aération des molécules du vin. La méthode Optiwine de nano-aération apporte ainsi une quantité d'oxygène jusqu'à 100 fois moins élevée qu'une méthode d'ouverture traditionnelle et permet au vin un réveil en douceur. Elle offre ainsi la possibilité de découvrir toutes les subtilités aromatiques dès l'ouverture de la bouteille et de rendre la dégustation plus intense. www.optiwine.fr