Vinitem®



www.vinitem.fr



Comprendre nos sens

Développer son palais est un art et comme tout art, il s'apprend

Le goût et l'odorat sont des sens liés et très importants.

En effet, la recherche d'arômes ou de senteurs fait appel à notre mémoire. Plus cette dernière est sollicitée, plus elle prévient des maladies neurodégénératives.

Grâce à nos papilles gustatives, nous pouvons déceler environ 1000 milliards d'odeurs différentes.

La perte de goût est l'agueusie
La perte de l'odorat est l'anosmie.

Aérer un vin

La plupart des vins de moins de 5 ans nécessitent une aération pour une dégustation optimale des arômes.

Cette odeur disparait normalement avec l'aération du vin.

Sur les vins rouges tanniques :
> Les éventuels arômes de réduction (odeur de renfermé) sont dissipés.

Sur les vins blancs minéraux, jeunes et fruités:
> Les arômes primaires fruités sont développés.



Vinitem®

www.vinitem.fr

Nous aimons déguster un bon vin au bon moment !

C'est pour cette raison que Vinitem a créé l'aérateur dans le laboratoire GINOVA et AIP PRIMECA Dauphiné-Savoie, plateforme de l'Institut Polytechnique de Grenoble.

Le vin est versé directement à travers l'aérateur qui contient 2 effets physiques.

Le vin s'écoule par gravité dans le plot hélicoidal ou révélateur créant une légère turbulence (effet Coriolis).

Cet écoulement tourbillonnaire permet de libérer lentement les molécules de vin pour arriver dans une cavité où l'air et le vin se mélangent grâce aux entrées d'air des tubes creux diagonaux (effet Venturi).





Les particularités de l'aérateur

- son apparence translucide,
- son matériau en polymère cristallin, aux normes françaises, résistant aux chocs et utilisé dans l'art de la table,
- son design historique où à l'époque romaine le vin était conservé et transporté dans des amphores,
- son innovation scientifique à échelle mondiale grâce à ses 2 lois physiques,
- son made in France. La fabrication du moule et des aérateurs sont réalisés dans la Loire.

Vinitem®

www.vinitem.fr



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

Après 4 ans de recherche, l'entreprise Vinitem a débuté sa commercialisation en novembre 2018 et vise à démocratiser, dans un domaine oscillant entre l'art et la science, pratiques et conseils pour profiter pleinement du vin, véritable pilier des moments conviviaux.

Nous avons comme objectif de vous faire (re)découvrir les arômes du vin pour vous offrir une dégustation optimale, un moment de plaisir et de convivialité dès l'ouverture de la bouteille.

Nous accordons également une grande importance à l'éducation du palais.

C'est pour cette raison que nous vous proposons des méthodes ludiques ainsi que des explications sur notre fonctionnement olfactif et gustatif et sur le travail des vignerons.



Retrouvez sur le site le témoignage des experts :

Claude, vigneron,
Jean, œnologue,
Laurent, sommelier,
Michel, restaurateur,
Audrey, caviste.

Vinitem®
www.vinitem.fr

Contact :
Christine Garcia
06 08 97 47 40
christine@vinitem.fr

www.vinitem.fr