

ENOPOINT by

  
ellemme®  
cantine climatizzate  
climatized wine cellars

Benvenuti nel mondo **Enopoint**...

#### **Conservando...**

Il problema da risolvere, prima ancora dell'acquisto del vino, è predisporre un luogo che permette alle bottiglie di riposare e di maturare in condizioni favorevoli prima di essere bevute.

Le caratteristiche dei locali per la conservazione dei vini sono differenti a seconda del destino del vino acquistato; infatti, il vino può essere genericamente suddiviso in tre tipologie: ancora "giovane" e il suo affinamento è delegato all'acquirente, da consumare al massimo nell'arco di due-tre anni, perché è già sufficientemente evoluto e "pronto" per essere bevuto al momento stesso dell'acquisto o entro alcuni mesi.

In alcuni casi, soprattutto nei locali situati in città o nelle sale destinate alla vendita e al consumo, la **Ellemme** negli ultimi anni ha messo a disposizione la propria tecnologia ed esperienza sul mercato, creando delle vere e proprie cantine climatizzate da vino capaci di assicurare le giuste e costanti condizioni per la corretta conservazione del vino. Sono tecnicamente definite queste particolari cantine climatizzate **Ellemme**, e sono di numerose tipologie atte a soddisfare precise necessità ed avere opportuni requisiti.

È indispensabile che presentino due spazi con temperature differenti: una per i vini da conservare a 16-18°C (generalmente vini rossi) e l'altra per i prodotti tra i 6-12°C (generalmente per i vini bianchi) in cui le temperature siano rilevate e gestite da sensori differenti opportunamente posizionati. Fondamentale è anche il display digitale che ha la funzione di controllo per entrambe le zone di raffreddamento e che deve, inoltre, indicare le temperature delle rispettive zone. Il display deve anche avvertire qualora la temperatura all'interno della cantina dovesse scendere al di sotto dei due gradi previsti per un tempo superiore alle 2 ore.

#### **Degustando...**

Immaginate di poter assaggiare qualunque vino desideriate... Entrare in un'enoteca e trovare non le solite due o tre bottiglie in degustazione, ma cinque, dieci o addirittura cento vini tutti da scoprire.

Immaginate di poter scegliere quale acquistare, non in base all'etichetta o ad un suggerimento, ma perché lo avete assaggiato e Vi è piaciuto. È quello che abbiamo immaginato anche noi, ideando per Voi i sistemi di degustazione **Enomatic**.

#### **Cultura del vino: un bene comune**

Partendo dal principio che la cultura del vino deve essere un bene comune, ci siamo quindi posti il problema di come soddisfare le esigenze di un pubblico sempre più attento al mondo dei vini dell'eccellenza, offrendo a tutti la possibilità di una esperienza diretta con i vini di qualità.

Nasce da questa filosofia il nostro progetto, che coniuga con successo le esigenze sia del consumatore, che del gestore. Una vera e propria rivoluzione negli stili e nelle tendenze enogastronomiche della società.

I dispenser di Enopoint permettono di poter spillare il vino direttamente alla bottiglia al bicchiere tramite l'inserimento nel sistema di azoto alimentare (gas inerte che evita le normali alterazioni del vino dovute all'ossigenazione). Il vino mantiene quindi intatte le proprie caratteristiche per oltre tre settimane dall'apertura della bottiglia, cioè come se questa fosse stata appena aperta.

Riducendo o eliminando la presenza di ossigeno e sostituendolo con un gas inerte quale l'azoto (azoto alimentare E-941), si limita o si impedisce completamente lo sviluppo di microflora e conseguentemente si bloccano i processi di alterazione del vino.

Le analisi di laboratorio condotte presso l'istituto di ricerca del Consorzio del Chianti Classico evidenziano il mantenimento dei parametri chiave del vino ad un livello più che soddisfacente per oltre tre settimane, attestando quindi la grande affidabilità dei sistemi **Enomatic**.

#### **Sistemi self-service**

I dispenser con wine card (self-service) permettono l'utilizzo diretto da parte del cliente finale, che ha quindi la possibilità di crearsi un percorso personale di assaggi.

Tutti i sistemi con wine card sono dotati di display digitale del prezzo. Inserendo la carta nel lettore si attiva l'erogazione ed il valore della dose d'assaggio viene automaticamente dedotto dalla carta. Possibilità di creare wine card per qualsiasi uso o specifica esigenza (carte a precarica, carte vip, carte restaurant, carte fedeltà, etc.) ed infinite possibilità di personalizzazione con proprio logo e immagine.

Location ideali:

- enoteche e negozi: possibilità assaggio vini, finalizzate all'acquisto o alla promozione di una bottiglia;
- wine bar e locali pubblici in genere, dove il cliente può servirsi liberamente, scegliendo tra una interessante selezione di grandi etichette.

***Nasce quindi un prodotto pensato e costruito da due aziende Italiane " Ellemme & Enomatic" leader nel settore della conservazione & della degustazione del vino.***

THE  
WINE  
PROFES  
SIONE





temperatura variabile  
*adjustable temperature*

# ENOPOINT



Model STEEL



Model WOOD

## CARATTERISTICHE TECNICHE *CHARACTERISTICS*



**Acero, rovere massello, listellare, acciaio inox, plexiglass e vetrocamera anti UV**  
*Maple, solid oak, stainless steel, plexiglass and double glasses anti UV*



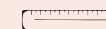
**Led**



**220 V**



**55**



**74 x 173 x 60 cm**



**Max 360 W**



**Rovere naturale**  
*Natural oak*



**Miele chiaro**  
*Clear honey*



**Miele**  
*Honey*



**Noce antico**  
*Ancient walnut*



**Mogano**  
*Mahogany*



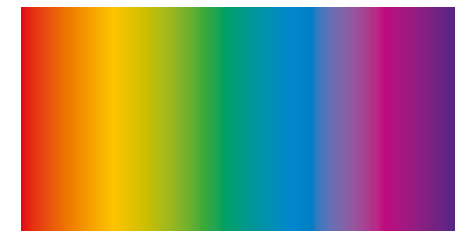
**Noce medio**  
*Medium walnut*



**Noce scuro**  
*Dark walnut*



**RAL**



## *COLORS BY ELLEMME*

### **Ellemme SRL**

Via della Dinamica, 23 (Zona Industriale) - 04100 Tor Tre Ponti, LT - Italy  
Tel. (+39) 0773 630 692 - Fax (+39) 0773 405 233  
Web [www.cantineellemme.com](http://www.cantineellemme.com) - E-Mail [info@cantineellemme.com](mailto:info@cantineellemme.com)



Azienda certificata  
UNI EN ISO 9001-2000

Reg. No. 273  
Certificato N°  
AJAEU/08/10689