



[www.wine-taste.it](http://www.wine-taste.it)

wineTaste®



**Wine Taste.** \_\_\_\_\_ 4

**Comment il fonctionne** \_\_\_\_\_ 8  
*How it works*

**Key series** \_\_\_\_\_ 10

WT 6+6 Key

WT 3+3 Key

Wine Go® Key 4+4

**Eurokey Plus Executive** \_\_\_\_\_ 16

**Basic series** \_\_\_\_\_ 18

WT 6+6 Basic

WT 3+3 Basic

Wine Go® Basic 4+4

**Wine Label** \_\_\_\_\_ 25

# WineTaste®

---

Une manière originale et simple de déguster et apprécier différents verres de bons vins durant le repas.

Notre but est de vous offrir un système innovant à l'avantgarde de la dégustation du vin.

Un système qui puisse assurer une préservation parfaite du vin dans la bouteille et permettre le service du verre dans des conditions optimum de température.

Ces conditions sont celles que nous avons respectées pour concevoir Wine Taste et Wine Go. Grâce à Wine Taste et Wine Go, votre verre sera toujours servi à la bonne température et gardera toutes ses propriétés gustatives, comme si la bouteille venait tout juste d'être ouverte.

Wine Taste et Wine Go sont totalement conçu à partir d'acier inoxydable de qualité AISI304 et sont équipés d'une technologie innovante permettant de protéger le vin de toute oxydation grâce à l'injection d'azote alimentaire, un gaz neutre qui n'a aucune action sur les qualités organoleptique du vin.

*A new and easy way to taste and enjoy different glasses of excellent wines during your meals*

*Our aim is to offer an innovative system to taste the wine. A system that make possible a perfect preservation of the product in the bottle and to serve the wine with the correct and ideal temperature at the moment of tasting.*

*Characteristics that thanks to Wine-Go and Wine-Taste are possible. Wine-Go and Wine-Taste it means to have always a fresh and good glass of wine from a bottle like it's been just opened.*

*Wine-Go and Wine-Taste are completely made in stainless steel Aisi 304. They are equipped with the innovative technology in order to preserve the wine thanks to the injection of inert gas, the nitrogen inside the bottle.*





## Les avantages.

### *How it works.*

Vous pouvez offrir à vos clients un menu gastronomique avec la possibilité d'associer un vin différent avec chaque plat

*You can offer a tasting menu with the possibility to change the wine to each course; your favorite wines always at your disposal.*



## L'Azote.

### *Nitrogen.*

Avec Wine Taste et Wine Go, vous pouvez servir à vos clients un vin de grande qualité plusieurs semaines après l'ouverture de la bouteille, et cela grâce à l'application d'une légère pression d'azote dans la bouteille.

*Using Wine Taste it's always possible to serve your customers with fresh wines, keeping a perfect preservation of the product for over 25 days after that the bottle is been opened. Also, there is not waste of product thanks to the the injection of inert gas, the nitrogen inside the bottle.*



## **Double température.** *Double refrigerated vans.*

Chaque compartiment dispose d'un système de réfrigération indépendant vous permettant de programmer une température allant de 7°C pour les vins blancs à 18°C pour les rouges.

*Dual compartment refrigerated at 2 temperatures, for white wines and red wines 7 ° / 18 °*



## **Personnalisation.** *Customizable.*

Les différents modèles, couleurs et finitions proposés par la gamme Wine Taste vous offrent de vaste possibilité de personnalisation.

*Wine Taste machine can be customized, choosing between different colours and sizes.*

## Fonctionnement.

### *How it works.*

Une bouteille de vin, lorsqu'elle est ouverte, peut subir une dégradation naturelle causée non seulement par l'oxygène mais aussi les microorganismes présents dans l'air.

En utilisant Wine Taste, vous stoppez ce processus de dégradation en injectant un gaz neutre comme de l'azote ou de l'argon.

Ces gaz sont reconnus pour leur caractère inoffensif et surtout leurs qualités de conservation et de respect des denrées alimentaires.

Les vins ainsi protégés peuvent alors garder toutes leurs qualités gustatives durant près de 25 jours.

*A good bottle of wine, when is opened, can suffer of natural degradation process caused by the contact with the atmosphere, especially with the oxygen and microorganisms.*

*Using Wine-Go and Wine-Taste the oxygen doesn't go inside the open bottle. It's just injected an inert gas, the Nitrogen. It's an odor-free and tasteless gas used for food application, that fills the empty part of the bottle. It stops the degradation process for more than 25 days. The wine, glass after glass, is always good without any waste.*





## Mise sous tension. *Turning on.*

Lorsque vous allumez la machine, la température programmée apparaît sur l'écran du boîtier de contrôle.

Ouvrez la vitre coulissante.

Les Wine Taste sont équipés de puissants diffuseurs de froid pour un contrôle maximum de la température de 6-8° à 18°C (il en va de même pour les pièces froides grâce à l'option kit de réchauffage).

*Switch on the machine, on the display will appear the pre-selected temperatures. Open the protection slide glass. The Wine Taste are all insulated for the maximum control of temperature, from 6-8° to 18°C (also in cold rooms thanks to the optional Warm Kit )*



## L'installation. *Filling in.*

Ouvrez votre bouteille de vin, insérez le tube plongeur dans la bouteille et serrez la bague du joint d'étanchéité pour maintenir la bouteille en suspension.

*Open the bottle, inject the pipe and fix the bottle with the ring nut. Place the white wines on the left and the red wines on the right.*



## Le service. *Serving.*

Lorsque la bouteille est correctement maintenue en l'air par le système, faites entrer le gaz de protection en ouvrant la vanne.

Placez votre verre sous le bec et servez l'une des deux doses de vin choisi.

*Once you have closed the bottle through the ring nut, open the little valve to inject the food nitrogen. Approach the glass to the nozzle which is correspondent to the requested wine and open the tap to serve the two options: half and full glass.*

# *Key* series

- *WT 6+6 Key*
- *WT 3+3 Key*
- *Wine Go® Key*





# WT 6+6 *Key*

12 bouteilles / 12 bottles

## Spécifications / Specs

Deux température séparé: 7°C - 18°C  
*Double refrigerated spaces*

Dimensions en cm: 160 x 32,5 x h67  
*Dimensions*

Poids: 100 kg  
*Weight*



## Informations Techniques

- Protection et conservation par azote alimentaire
- Unité de réfrigération alimentée en 220V
- Deux compartiments de réfrigération indépendants
- Ecoulement délicat et précis du vin grâce aux deux doses programmables
- Clavier à écran tactile
- Système de clés prépayées pour la délégation de service au client
- Port série permettant la connexion à une caisse enregistreuse
- Eclairage intérieur par LED
- Capacité de réfrigération 270
- Gaz réfrigérant de type 134a
- Système de dégivrage automatique par évaporation
- Consommation avec éclairage 150W

## Technical Sheet

- Protection and conservation with nitrogen plant food
- Refrigerating unit wire working 220V
- Double refrigerated space, 7°C and 18°C
- Soft dispenser allows a precise dosage through the 2 buttons, half glass and full glass with programmable dose from the operator
- touch screen keyboard
- Display with the indication of price for each position
- Wine Key prepaid device for dispenser SELF SERVICE
- Serial port for communication with the possibility of remote cash register
- Inner illumination through LED®
- Hermetically sealed compressor plant
- Refrigeration capacity 270 - Ventilated plates for refrigeration
- Refrigeration gas type 134a
- Automatic defrosting system with evaporator
- Absorption with active illumination 150W

# WT 3+3 *Key*

6 bouteilles / 6 bottles

## Spécifications / Specs

Deux température séparé: 7°C - 18°C  
*Double refrigerated spaces*

Dimensions en cm: 100 x 32,5 x h67  
*Dimensions*

Poids: 60 kg  
*Weight*



## Informations Techniques

- Protection et conservation par azote alimentaire
- Unité de réfrigération alimentée en 220V
- Deux compartiments de réfrigération indépendants
- Ecoulement délicat et précis du vin grâce aux deux doses programmables
- Clavier à écran tactile
- Système de clés prépayées pour la délégation de service au client
- Port série permettant la connexion à une caisse enregistreuse
- Eclairage intérieur par LED
- Capacité de réfrigération 270
- Gaz réfrigérant de type 134a
- Système de dégivrage automatique par évaporation
- Consommation avec éclairage 150W

## Technical Sheet

- Protection and conservation with nitrogen plant food
- Refrigerating unit wire working 220V
- Double refrigerated space, 7°C and 18°C
- Soft dispenser allows a precise dosage through the 2 buttons, half glass and full glass with programmable dose from the operator
- touch screen keyboard
- Display with the indication of price for each position
- Wine Key prepaid device for dispenser SELF SERVICE
- Serial port for communication with the possibility of remote cash register
- Inner illumination through LED®
- Hermetically sealed compressor plant
- Refrigeration capacity 270 - Ventilated plates for refrigeration
- Refrigeration gas type 134a
- Automatic defrosting system with evaporator
- Absorption with active illumination 150W

# Wine Go® Key

8 bouteilles / 8 bottles (4+4)

## Spécifications / Specs

Deux température séparé: 7°C - 18°C  
*Double refrigerated spaces*

Dimensions en cm: 680 x 605 x 1520  
*Dimensions*

Poids: 80 kg  
*Weight*

## Informations Techniques

- Protection et conservation par azote alimentaire
- Unité de réfrigération alimentée en 220V plus batterie rechargeable avec 5 heures d'autonomie
- Deux compartiments de réfrigération indépendants
- Ecoulement délicat et précis du vin grâce aux deux doses programmables
- Clavier à écran tactile
- Système de clés prépayées pour la délégation de service au client
- Port série permettant la connexion à une caisse enregistreuse
- Eclairage intérieur par LED
- Capacité de réfrigération 270
- Gaz réfrigérant de type 134a
- Système de dégivrage automatique par évaporation
- Consommation avec éclairage 150W



# Couleurs et essences de bois.

## Colours and Essences.

Personnalisez Wine Go en fonction de votre style et de vos goûts. Différentes laques de couleur ainsi que des finitions bois de type Wengé, chêne clair ou ronce de noyer vous sont proposées. Les revêtements couleur sont conçus en bois lamellé résistant aux chocs.

*Customize WineGo according to your style and your taste. Various lacquer colors are available in the catalog, but also wood types such as wengé, bleached oak or walnut. Colored coatings are made of laminated material. Both of them are impact-resistant material.*

## Technical Sheet

- Protection and conservation with nitrogen plant food
- Refrigerating unit wire working, (220v) and rechargeable battery up to 6 hours autonomy
- Double refrigerated space, 7°C and 18°C
- Soft dispenser allows a precise dosage through the 2 buttons, half glass and full glass with programmable dose from the operator
- touch screen keyboard
- Display with the indication of price for each position
- Wine Key prepaid device for dispenser SELF SERVICE
- Serial port for communication with the possibility of remote cash register
- Inner illumination through LED®
- Hermetically sealed compressor plant
- Refrigeration capacity 270 - Ventilated plates for refrigeration
- Refrigeration gas type 134a
- Automatic defrosting system with evaporator
- Absorption with active illumination 150W

### Panneau de contrôle

#### Control Panel



Acier inox satiné  
Satin Stainless Steel

### Finition laquée

#### Varnished Doors



Rouge bordeaux  
Bordeaux



Noir  
Black

### Finition bois

#### Natural Wood Doors



Wengé  
Wengé



Chêne chaulé  
White painted Oak

## Eurokey plus Executive.

La série Wine Taste Key est doté du système Eurokey plus Executive qui vous permet de confier au client une clé à crédits rechargeables pour se servir et déguster le vin souhaité en toute autonomie.

*The Wine Taste Key with the Eurokey plus Executive system, that allows to customer to have a key credit rechargeable in order to buy the glasses of wine wished and it makes the customer able to serve himself with full autonomy through a key prepaid.*



## Informations sur Eurokey

### *Eurokey specifications*

- Le Système est sécurisé par 3 codes correspondant à l'utilisateur, au lieu et à la machine.  
Cette sécurité est garantie par un contrôle du lecteur sur chaque clé, avant d'autoriser la distribution, ceci afin que soient validés tous les codes de référence.
- Aucune action spécifique du gérant n'est nécessaire car les codes d'identification sont attribués automatiquement dès l'insertion de la clé dans le lecteur
- *The system is identified by 3 codes which represent the operator, rental and the machine onto which it is installed. Security is guaranteed by the verifications which the block performs on each key before dispensing, making sure that it contains the proper reference codes.*
- *The manager is not required to perform any pre-encoding operations because the keys take the block's identification codes upon their first insertion.*

## Boitier de recharge des crédits. *Charge box.*

Les appareils Wine Taste Key sont équipés d'un logiciel de gestion des prix affichés sur les écrans tactiles et d'un boitier de recharge permettant la vente de crédits de consommation.

*The Wine Taste key, have also included a specific software for the management of prices on the digital display and a charge counter for charging and the sale of credit.*



Charge Box

# *Basic* series

- *WT 6+6 Basic*
- *WT 3+3 Basic*
- *Wine Go® Basic*





# WT 6+6 *Basic*

12 bouteilles / 12 bottles

## Spécifications / Specs

Deux température séparé: 7°C - 18°C  
*Double refrigerated spaces*

Dimensions en cm: 160 x 32,5 x h67  
*Dimensions*

Poids: 100 kg  
*Weight*



## Informations Techniques

- Protection et conservation avec azote alimentaire
- Unité de réfrigération alimentée en 220V
- Deux compartiments de réfrigération indépendants
- Ecoulement délicat et précis du vin grâce aux deux doses programmables
- Eclairage intérieur par LED
- Capacité de réfrigération 270
- Gaz réfrigérant de type 134a
- Système de dégivrage automatique par évaporation
- Consommation avec éclairage 150W

## Technical Sheet

- Protection and conservation with nitrogen plant food
- Refrigerating unit wire working 220V
- Double refrigerated space, 7°C and 18°C
- Soft dispenser allows a precise dosage through the 2 buttons, half glass and full glass with programmable dose from the operator
- Inner illumination through LED®
- Hermetically sealed compressor plant
- Refrigeration capacity 270 - Ventilated plates for refrigeration
- Refrigeration gas type 134a
- Automatic defrosting system with evaporator
- Absorption with active illumination 150W

# WT 3+3 *Basic*

6 bouteilles / 6 bottles

## Spécifications / Specs

Deux température séparé: 7°C - 18°C  
*Double refrigerated spaces*

Dimensions en cm: 100 x 32,5 x h67  
*Dimensions*

Poids: 60 kg  
*Weight*



## Informations Techniques

- Protection et conservation avec azote alimentaire
- Unité de réfrigération alimentée en 220V
- Deux compartiments de réfrigération indépendants
- Ecoulement délicat et précis du vin grâce aux deux doses programmables
- Eclairage intérieur par LED®
- Capacité de réfrigération 270
- Gaz réfrigérant de type 134a
- Système de dégivrage automatique par évaporation
- Consommation avec éclairage 150W

## Technical Sheet

- Protection and conservation with nitrogen plant food
- Refrigerating unit wire working 220V
- Double refrigerated space, 7°C and 18°C
- Soft dispenser allows a precise dosage through the 2 buttons, half glass and full glass with programmable dose from the operator
- Inner illumination through LED®
- Hermetically sealed compressor plant
- Refrigeration capacity 270 - Ventilated plates for refrigeration
- Refrigeration gas type 134a
- Automatic defrosting system with evaporator
- Absorption with active illumination 150W

# Wine Go® *Basic*

8 bouteilles / 8 bottles (4+4)

## Spécifications / Specs

Deux température séparé: 7°C - 18°C  
*Double refrigerated spaces*

Dimensions en cm: 680 x 605 x h1520  
*Dimensions*

Poids: 80 kg  
*Weight*

## Informations Techniques

- Protection et conservation par azote alimentaire
- Unité de réfrigération alimentée en 220V plus batterie rechargeable avec 5 heures d'autonomie
- Deux compartiments de réfrigération indépendants
- Ecoulement délicat et précis du vin grâce aux deux doses programmables
- Eclairage intérieur par LED
- Capacité de réfrigération 270
- Gaz réfrigérant de type 134a
- Système de dégivrage automatique par évaporation
- Consommation avec éclairage 150W



# Couleurs et essences de bois.

## *Colours and Essences.*

Personnalisez Wine Go en fonction de votre style et de vos goûts. Différentes laques de couleur ainsi que des finitions bois de type Wengé, chêne clair ou ronce de noyer vous sont proposées. Les revêtements couleur sont conçus en bois lamellé résistant aux chocs.

*Customize WineGo according to your style and your taste. Various lacquer colors are available in the catalog, but also wood types such as wengé, bleached oak or walnut. Colored coatings are made of laminated material. Both of them are impact-resistant material.*

## Technical Sheet

- Protection and conservation with nitrogen plant food
- Refrigerating unit wire working, (220v) and rechargeable battery up to 6 hours autonomy
- Double refrigerated space, 7°C and 18°C
- Soft dispenser allows a precise dosage through the 2 buttons, half glass and full glass with programmable dose from the operator
- Inner illumination through LED®
- Hermetically sealed compressor plant
- Refrigeration capacity 270 - Ventilated plates for refrigeration
- Refrigeration gas type 134a
- Automatic defrosting system with evaporator
- Absorption with active illumination 150W

### Panneau de contrôle

#### *Control Panel*



Acier inox satiné  
*Satin Stainless Steel*

### Finition laquée

#### *Varnished Doors*



Rouge bordeaux  
*Bordeaux*



Noir  
*Black*

### Finition bois

#### *Natural Wood Doors*



Wengé  
*Wengé*



Chêne chaulé  
*White painted Oak*

# Couleurs. Colours.

Personnalisez Wine Taste en fonction de votre style et de vos goûts. Différentes laques de couleur ainsi que des finitions bois de type Wengé, chêne clair ou ronce de noyer vous sont proposées. Les revêtements couleur sont conçus à partir de pléxiglass résistant aux chocs.

*Customize WineTaste according to your style and your taste. Various lacquer colors are available in the catalog, but also wood types such as wengé, bleached oak or walnut. Colored coatings are made Plexi material . Both of them are impact-resistant material.*

## Panneau de contrôle Control Panel



Inox satiné  
*Satin Stainless Steel*



Rouge bordeaux  
*Bordeaux*



Noir  
*Black*



Wengé  
*Wengé*



Chêne chaulé  
*White painted Oak*



# Wine Label.

## Wine Label.

Système simple et rapide pour présenter vos vins avec élégance. Vous pouvez imprimer vos étiquettes avec le programme "Wine Label" et tout en servant le verre donner votre carte de visite et des informations sur le vin servi ! Quel plaisir de pouvoir boire un verre de vin tout en découvrant son histoire et sa provenance!

*Simple, fast and elegant way to present your wines. You can print your labels with the "Wine Label" program and when you serve your customer you can inform him with all the wine's and Company details. There is nothing better that drink a glass of wine and to learn his history and origins.*

### Equipement / Equipment

- Imprimante thermique
- Rouleau d'étiquettes adhésives
- Cartons marque verre personnalisés pour coller l'étiquette adhésive
- *CUSTOM printer series*
- *Rolls stickers*
- *Labels for the glasses with business card information printed*

Programme "**Wine Label**" pour la gestion des étiquettes de vos vins. Il vous permet d'imprimer les étiquettes de vos vins au verre et met à votre disposition l'historique des impressions, vous permettant ainsi d'avoir un contrôle précis du nombre de verres servis et leur répartition par type de vin.

The program "**Wine Label**" to arrange your wines' labels  
It makes you able to print your glass wine labels and keep under control the quantity and which wines are served.



wineTaste®

# MADE IN ITALY



Wine Taste® est une marque de:

## **Veneta Acciai S.r.l.**

Via delle Industrie, 9 30020 Fossalta di Piave (Venezia) ITALY

T +39 0421 679996 F +39 0421 679470

info@venetaacciai.it [www.wine-taste.it](http://www.wine-taste.it)

