

Binner Innovations

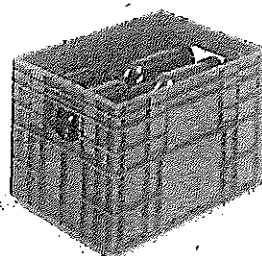
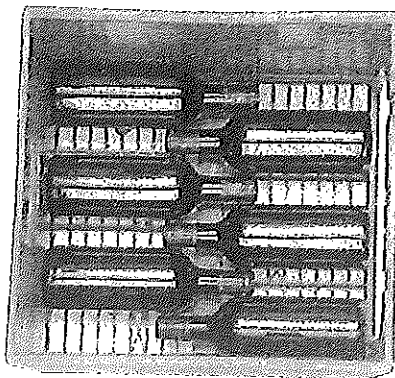
Joseph BINNER - Béatrice COTTIN

2 rue des Romains
68770 AMMERSCHWIHR France
Tel : 0

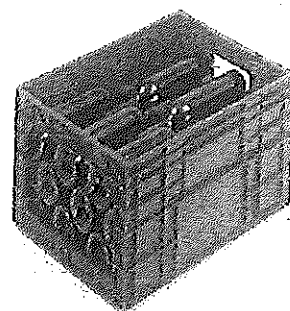
CAISSES EN PLASTIQUE POUR STOCKAGE DE BOUTEILLES

Les atouts des caisses :

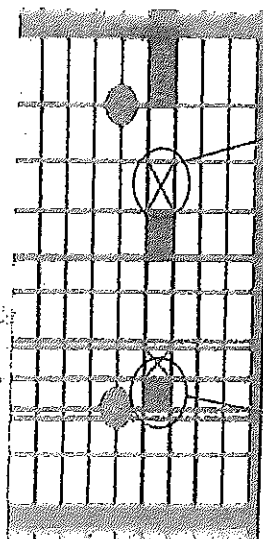
- Equipement modulable et rationnel
- Stabilité des piles
- Protection du contenu
- 18 bouteilles calées
- Bouteilles protégées
- Double utilisation
 - stockage
 - transport.



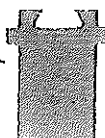
26
dim. ext. : L 495 X lg 375 X h 236
poids 2.150 g.



27
dim. ext. : L 495 X lg 375 X h 236
ouverture frontale
poids 2.010 g.



croix de St André :
calage de
la 1^{re} rangée de 5
bouteilles de 1 litre
(Champagne, Six
étoiles).



carré plein :
calage de
la 1^{re} rangée de 6
bouteilles de 75 cl
(Alsace, Bourgogne,
Bordeaux).

*Redécouvrez l'Art de la Dégustation
avec le Verre du 3ème Millénaire :
Le Premier Verre à Double Paroi Isotherme.*

Original, majestueux et efficace...
Imaginé et conçu par un Vigneron,
Joseph BINNER, diplômé, médaillé et reconnu
pour de nombreuses Inventions,
ce Chef d'Œuvre est le Résultat de 45 années
d'expérience dans la Dégustation
et la consommation des Vins et Spiritueux.
Créé en l'hommage de sa Fille,
élue Reine des Vins d'Alsace Béatrice III.

**Reportages T.V. et Articles de Presse
Régionales et Nationales**



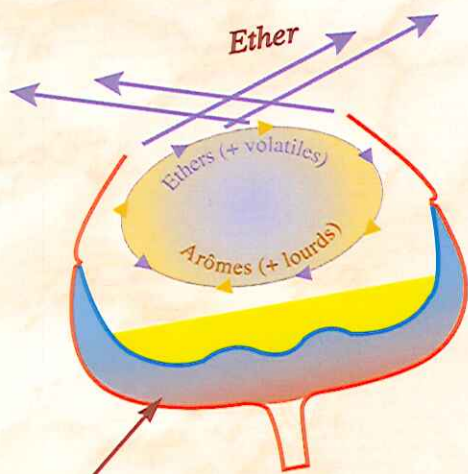
VERRE
"UNI"

EGALEMENT DISPONIBLE :

❖ VERRE GRAVÉ MAIN EN HAUT ET EN BAS (VOIR PHOTO DE COUVERTURE)

❖ POSSIBILITÉ DE RÉALISER DES VERRES PERSONNALISÉS :
GRAVURES DIFFÉRENTES, LOGOS, NOMS, SLOGAN...

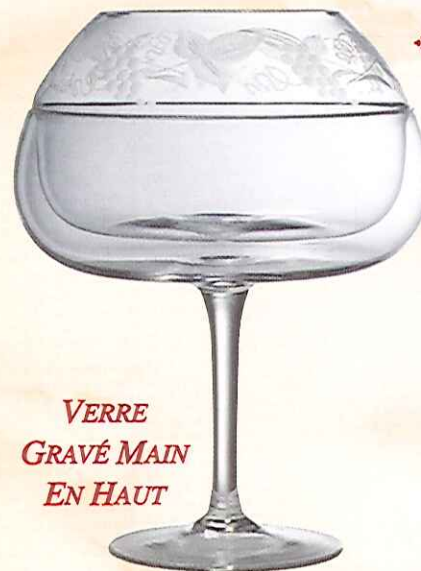
"Pourquoi le Verre BINNER ?"



"Double Paroi Isotherme"

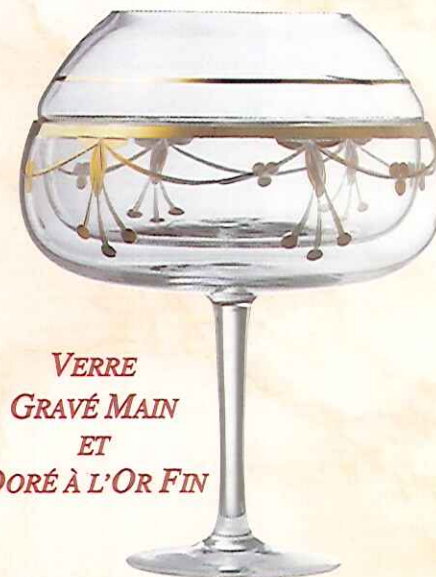
De Nombreux Avantages :

- ❖ **La Double Paroi** : Les propriétés isothermes permettent au Contenu du Verre de rester plus longtemps à bonne température. Une réelle Sensation de Bien-être.
- ❖ **La Forme Spécifique du Verre** : Le fond en forme de "Vagues" permet une libération des arômes avec plus d'intensité. De plus, la forme arrondie vers l'ouverture permet de maintenir les arômes dans le verre, protégeant son contenu de l'évent et améliorant la Perception des arômes.
- ❖ **La Large Ouverture** : Les Ethers s'échappent facilement, les Arômes sont plus amples, nets et fins.
- ❖ **Adapté à la Dégustation de Tout Type de Boissons** : Vins Rouges, Blancs, Rosés, Champagnes, Bières, Cocktails, Eaux de Vie, Jus de Fruits, Eaux Minérales, Cafés, Boissons Chaudes, Glaces... en un mot : le Verre UNIVERSEL.
- ❖ **L'Esthétique Agréable** : Un Décor raffiné et Original sur vos Tables.



VERRE
GRAVÉ MAIN
EN HAUT

- ❖ **Une Grande Facilité d'Entretien** :
Facile à Essuyer.
- ❖ **Une Véritable Oeuvre d'Art**,
de fabrication artisanale, en Cristal,
soufflé Bouche.



VERRE
GRAVÉ MAIN
ET
DORÉ À L'OR FIN

LES AVANTAGES DU PRESOIR :

Pressoir **tout inox** pour un **nettoyage facile** intérieur et extérieur au jet d'eau :

- ▶ aucune membrane ou recoin,
- ▶ aucun moteur électrique, chaîne, courroie ou pas de vis à entretenir.

Chargement et déchargement des marcs très facile pour un **meilleur confort dans le travail.**

Il a une **capacité de 50 hl**, mais peut aussi presser des petites quantités pour l'obtention des vins spécifiques tels que vins de glace et méthode traditionnelle, etc ...

LES AVANTAGES SUR LES JUS :

Très bonne qualité d'extraction :

Les jus coulent propres tout en gardant leurs ferments naturels :

- ▶ la stérilisation ou rajout de ferments n'est pas indispensable,
- ▶ empêche l'extraction des composés phénoliques agressifs,
- ▶ décantation supprimée d'où gain de temps,
- ▶ très bon assèchement des marcs.

Fermentation jusqu'au bout, régulière et à froid.

Pas de réduction et de mercaptan, les vins sont naturels sur lies fines.

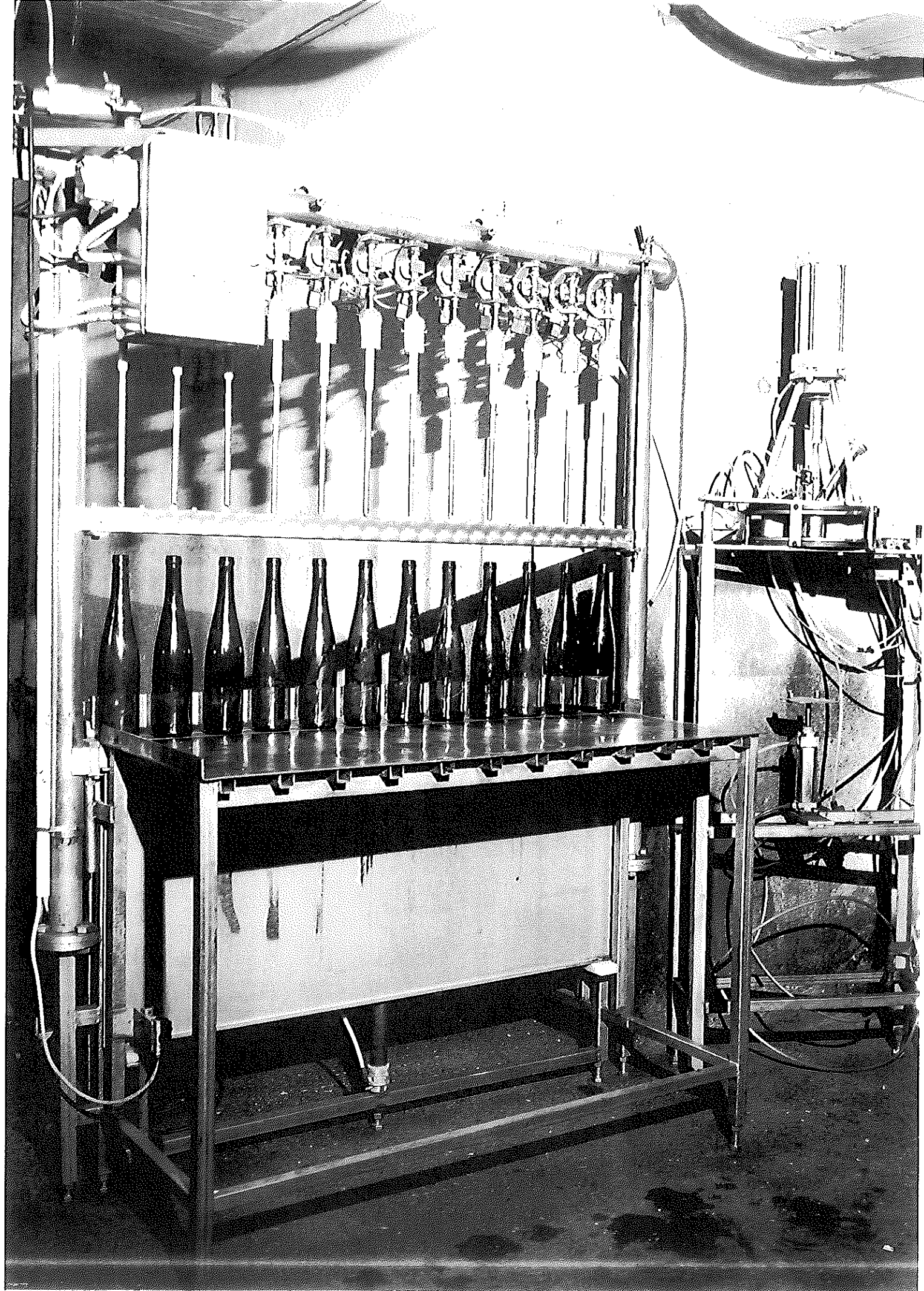
En fait, ce pressoir vous **apporte une simplification du travail dans la cave.**

Vous serez, plus près d'une vinification naturelle, pour des vins meilleurs, aux belles couleurs et aux arômes typés du cépage, amples et longs en bouche, sans assèchement, qui feront le bonheur du consommateur.

Première 50 HL BINNER INNOVATION (2017)

4





Machine de mise en bouteilles

1^{er} prototype Energie



