



**SYSTÈME DISTRIBUTEUR  
DE VIN AU VERRE**

*WINE EMOTION*

**CAVAVIN**  
CELLIERS + ESPACES VIN



## LA RENTABILITÉ : UNE AFFAIRE DE CONTRÔLE

Dans des domaines aussi concurrentiels que la restauration et l'hôtellerie, la rentabilité dépend, bien sûr, de l'achalandage, mais également d'une multitude de facteurs qui vont du contrôle des coûts à la maximisation des occasions d'affaires liées aux attentes des clients.

Les grands problèmes de performance liés au service du vin au verre sont le surremplissage des verres (*over pour*) qui, selon des recherches, atteint facilement 15 à 20 %, le gaspillage des bouteilles ouvertes (*spoilage*), le renversement (*spillage*) ainsi que l'oxydation rapide et la mauvaise température de service. Ces problèmes diminuent fortement la rentabilité et empêchent de nombreux tenanciers de proposer des vins de qualité supérieure, ce qui constitue une perte d'opportunité et de revenu importante.

## PLUS QU'UN APPAREIL, UN MODÈLE D'AFFAIRES

*WINE EMOTION* est une solution technologique évoluée conçue pour améliorer votre performance en matière de service des vins. Il offre un contrôle parfait des portions tout en garantissant un goût irréprochable à chaque verre. De plus, la durée de vie d'**une bouteille ouverte peut atteindre 30 jours sans diminution notable de qualité**. Vous pouvez donc proposer sans crainte des vins au verre de grande qualité. Résultat : une réduction presque totale des pertes combinées à une augmentation du nombre et de la valeur des consommations.

La seule élimination du gaspillage et du surremplissage pourrait vous permettre d'absorber le coût d'un appareil en une seule année ! Des recherches démontrent qu'**en ajoutant un système *WINE EMOTION*, vous pourriez faire croître vos revenus en vin de 40%**.

Tout cela est possible en offrant à votre personnel un outil qui automatise une partie de leur travail et vous donne un contrôle parfait de vos coûts en vin.



**PLUS QU'UN SIMPLE  
APPAREIL DE SERVICE,  
*WINE EMOTION*  
EST UN MODÈLE D'AFFAIRES  
CONÇU POUR AUGMENTER  
VOS REVENUS ET VOTRE  
RENTABILITÉ.**



## LA PARFAITE EXPÉRIENCE DU VIN

La satisfaction du client ainsi que son inclination à goûter et regoûter les vins que vous lui proposez sont intimement liées à l'expérience de dégustation. Plus le vin lui paraîtra meilleur, plus il sera enclin à le conseiller et à en reprendre. *WINE EMOTION* optimise l'expérience de dégustation en garantissant une température de service idéale qui peut être réglée selon le type de vin que vous servez. En outre, *WINE EMOTION* est la seule marque d'appareils qui offre la technologie *ISOL-PLUS<sup>MC</sup>* qui préserve chaque bouteille de manière étanche pour empêcher la contamination croisée des arômes. Le goût est parfait à chaque service.

*Isol-Plus* est une marque de commerce de Wine Emotion.

## UNE CONSERVATION SANS FAILLE

*WINE EMOTION* utilise un gaz neutre pour créer une sorte de « bouchon gazeux » qui ralentit considérablement l'oxydation du vin une fois la bouteille ouverte. Essentiellement, le gaz prend toute la place du vin dans la bouteille au fur et à mesure que des verres sont versés.

Aucun autre système n'offre l'efficacité de *WINE EMOTION* pour empêcher l'oxygène et les bactéries d'entrer en contact avec le vin. Résultat : des vins qui demeurent aussi frais que si les bouteilles n'avaient pas été ouvertes, et ce, pendant environ 30 jours. Plus qu'il n'en faut pour vendre une bouteille, même de qualité supérieure, et garantir à vos clients le goût d'un vin parfaitement préservé.

*WINE EMOTION* vous permet non seulement de contrôler les coûts, mais aussi de vous pencher sur l'amélioration de vos revenus en vous aidant à découvrir, sans crainte de pertes, les vins qui offrent le meilleur rapport entre le prix de vente au client et la rentabilité à la bouteille.

## UN PARFAIT CONTRÔLE

*WINE EMOTION* permet le contrôle parfait des portions et le pré-réglage de trois niveaux de remplissage des verres. Vous pouvez donc élargir votre offre de vins au verre en fonction des portions. Vous pouvez même ajouter à votre offre des demi-portions de dégustation, qui, selon les données de l'industrie, vous permettent d'obtenir une plus-value sur le prix de 10 à 20 % par rapport à un verre normal.



**CAVAVIN**  
CELLIERS + ESPACES VIN

## LE BON GOÛT LE BON MODÈLE

Tous les modèles de systèmes distributeurs *WINE EMOTION* vous offrent des caractéristiques de premier choix.

- Activation par carte-clé
- Contrôle des portions à 3 niveaux
- Système des bouteilles *ISOL-PLUS<sup>MC</sup>*
- Éclairage à DEL
- Écran numérique et boutons mécaniques
- Garantie 2 ans

## LE GOÛT DE LA QUALITÉ

Chaque système distributeur *WINE EMOTION* est fait sur commande. Conception italienne et composantes nord-américaines se combinent pour vous offrir des produits qui résistent sans problème aux rigueurs d'une utilisation commerciale.

### QUATTRO



**QUATTRO COMBO**  
avec cartouche de gaz

- Système interne ou externe

- 4 bouteilles
- Réfrigération (7 °C à 18 °C)
- Système de gaz interne

### CINQUE



- 5 bouteilles
- Réfrigération (7 °C à 18 °C)
- Hautement personnalisable

#### OPTION

- Ensemble *bizone*

## QUATTRO + 4

- 8 bouteilles
- Réfrigération bizona (7 °C à 18 °C)
- Solution 4+4 ou 5+3
- Système de gaz interne
- Hautement personnalisable



## OTTO



- 8 bouteilles
- Réfrigération (7 °C à 18 °C)
- Hautement personnalisable

### OPTION

- Ensemble *bizona*

**TOUS LES MODÈLES DE  
SYSTÈMES DISTRIBUTEURS  
WINE EMOTION  
VOUS OFFRENT DES  
CARACTÉRISTIQUES DE  
PREMIER CHOIX.**

**WINE EMOTION**  
système distributeur de vin au verre

## DES CARACTÉRISTIQUES DE CHOIX

### ISOL-PLUS<sup>MC</sup>

La technologie *ISOL-PLUS* préserve chaque bouteille de manière étanche et indépendante pour empêcher la contamination croisée des arômes. Une exclusivité *WINE EMOTION*.

### SYSTÈME DE LEVÉE À PISTON PNEUMATIQUE

*WINE EMOTION* propose un système de mise en place qui fonctionne comme un piston que l'on peut abaisser et lever pour installer différents formats de bouteilles.

### LECTEUR DE CARTE MAGNÉTIQUE/IRF

Le lecteur de carte magnétique ou d'identification par radiofréquence (en option) donne accès à l'ensemble des fonctions de l'appareil.

### ÉCRAN NUMÉRIQUE ET BOUTONS DE CONTRÔLE

L'ensemble a été conçu pour offrir simplicité d'utilisation et fonctionnalité optimale. Les boutons mécaniques sont d'une qualité et d'une résistance exceptionnelles pour un maximum de durabilité.

### CONNEXION RÉSEAU

La connexion des appareils peut se faire par réseau filaire local (LAN), réseau sans fil ou connexion TCP/IP (optionnel).

### SERRURE

Un système de serrure à clé est offert en option pour un maximum de contrôle et de sécurité.

### IDENTIFICATION BIOMÉTRIQUE

Un système d'identification par empreinte digitale est offert en option pour contrôler l'accès à l'appareil et aux bouteilles de vin.

### SYSTÈME D'ÉCLAIRAGE À DEL

Un système d'éclairage à DEL de couleur permet un ajustement à l'éclairage ambiant et de créer des effets de lumière.





# UNE PERSONNALISATION À VOTRE GOÛT

Les systèmes distributeurs *WINE EMOTION* sont hautement personnalisables et peuvent être configurés pour répondre aux critères de votre marque. Certains modèles comportent des zones de sérigraphie et vous offrent des choix de couleurs et de panneaux de bois extérieurs. En outre, l'éclairage peut être adapté pour créer des effets spéciaux qui mettent en évidence l'appareil et votre offre de vins au verre.

## SÉRIGRAPHIE

Les modèles Quattro+4, Cinque et Otto comportent des zones de sérigraphie qui vous permettent d'adapter l'apparence des appareils selon vos besoins. Trois textures de base vous sont proposées. À votre demande, nous pouvons cependant adapter le concept en fonction de vos exigences particulières.

## COULEURS

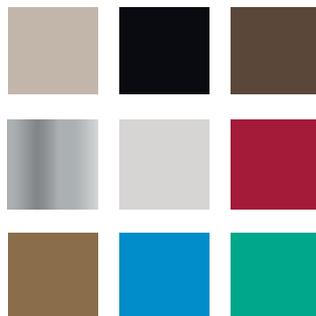
Les modèles Quattro+4, Cinque et Otto vous proposent, en option, de nombreux choix de couleurs métalliques pour habiller le dessus, les côtés et le devant des appareils.

## PANNEAUX LATÉRAUX EN BOIS

Les modèles Quattro+4, Cinque et Otto vous proposent, en option, des panneaux latéraux dans les essences de bois suivantes : teck, noyer, bois de rose, wengé, zingana ou châtaignier.

## ÉCLAIRAGE DYNAMIQUE

Les modèles Quattro+4, Cinque et Otto vous proposent un système d'éclairage à DEL de couleur grâce auquel vous pouvez ajuster la lumière en fonction de l'éclairage ambiant et créer des effets spéciaux.



## WINEIDEA

### Logiciel de gestion évolué

*WINE EMOTION* vous offre plusieurs versions de logiciels extrêmement évolués qui vous permettent de contrôler l'ensemble des paramètres techniques des appareils, du contrôle du système, des températures et des portions à l'identification des utilisateurs. Des interfaces faciles à comprendre permettent une mise en place rapide et une utilisation simplifiée des appareils.

#### WINEIDEA (version de base)

Le logiciel de base est conçu pour les installations de petite envergure. Permet de créer des dossiers contenant les marques de vin, les millésimes, les formats de bouteilles, les quantités et les prix qui doivent être attribués au système.

#### WINEIDEA READY

Logiciel client-serveur conçu pour les aménagements de petite et de moyenne envergure. Permet le branchement de deux appareils, dont l'un est le serveur lui-même. Permet de gérer les cartes et les fonctions associées à la dégustation des vins. La version POS ready intègre également une base de données MYSQL qui héberge toute l'information liée à la gestion des vins.

#### WINEIDEA REVOLUTION

Logiciel client-serveur conçu pour les aménagements de moyenne et de grande envergure. Permet le branchement d'un nombre illimité d'appareils en plus du serveur lui-même. Le logiciel intègre également une base de données MYSQL qui héberge toute l'information liée à la gestion des vins.

#### WINEIDEA REVOLUTION MULTI

Logiciel client-serveur conçu pour les aménagements de très grande envergure. Permet le branchement de plusieurs magasins et d'un nombre illimité d'appareils en plus du serveur lui-même. Le logiciel intègre également une base de données MYSQL qui héberge toute l'information liée à la gestion des vins.

# Wine)DEA





4575, boul. Sir-Wilfrid-Laurier  
Saint-Hubert (Québec) J3Y 3X3  
450 676-6447

[www.cavavin.com](http://www.cavavin.com)