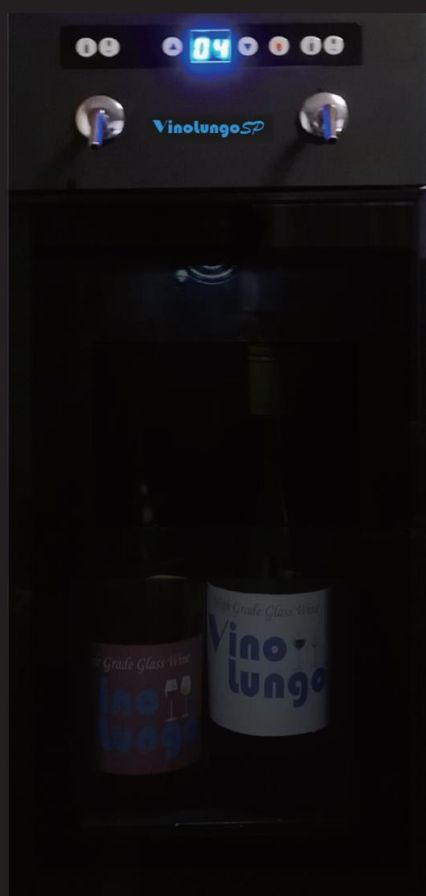


抗酸化セラーサーバー ヴィノルンゴシリーズ
Smart Serving System





抗酸化セラーサーバー Vinolungo / Vinolungo SP



(1) 設定量を綺麗に美味しくソムリエサーブ

設定量を手早く適温で空気を巻き込み美味しく注ぐ
風味のグレードアップをお楽しみください。

(2) 新鮮な風味を長期間保つ

開栓した2種のボトルをいつでも適温でスタンバイ
酸化や変質から守り、長期間新鮮に保ちます。

(3) コンパクト & 高い経済性

設置も、移動も、お手入れも簡単
低コスト（装置、消費電力、消耗品）を実現しました。



(1) セラー

開栓した2本のボトルを設定温度で保管
Vinolungo (7~18℃), **Vinolungo SP** (4~18℃)

(2) サーバー

1Push で設定量を美味しくソムリエサーブ、
連続分注も可能

(3) 酸化や変質抑制

食品用高純度不活性ガス* による酸化抑制
設置から最後の一杯まで適温での静置保管
色素、汚れ、細菌、匂いの付着を抑える流路パーツ

温度、空気の巻き込みなど、注ぎ方次第で風味は大きく変わります。
ワンタッチで綺麗に、美味しくソムリエサーブ。

スパイラルサーバー



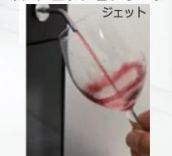
空気巻き込み: ✓✓
きれいに注ぐ: ✓✓✓

スタンダードサーバー



空気巻き込み: ✓✓
きれいに注ぐ: ✓✓

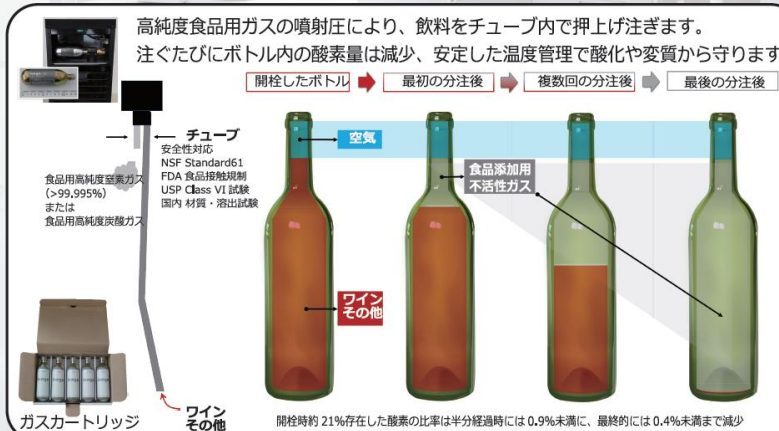
インJECTIONサーバー



空気巻き込み: ✓✓✓
きれいに注ぐ: ✓✓



- ✓ 手早く・正確に・綺麗に・美味しく注ぐため
- ✓ 開栓後の飲料を長く楽しむため
- ✓ セラーから取り出した後のソリューション
- ✓ 酸化した飲料摂取による健康リスク回避
- ✓ 試飲などの少量でも風味を立たせ綺麗に分配
- ✓ パーティーやラウンジでのセルフサーバー



Vinolungo / Vinolungo SP 共用

 抗酸化窒素ガスカートリッジ ルンゴ N2 装着時

ワイン・お酒・ブランデー・お茶など

1プッシュで各飲料に適した温度で空気を巻き込み、口の中で開く美味しい状態でグラスに注ぎます。また安定した温度管理、食品添加用の高純度窒素ガスの充填、飲料と触れるパーツの異物（色素・澱・細菌）や臭い付着の阻止力により、開栓した飲料を酸化や変質から守り、新鮮な風味を長期間維持します。（2～4週間）



ワイン 日本酒 whiskey 玉露 お茶

*ルンゴN2ガスは99.995%の高純度窒素ガスで不純物は2万分の1以下、そして炭酸ガスやアルゴンガスとは異なり固体や液体への溶解性が低い
ため、各飲料のオリジナルの風味を維持することに適しています。

Vinolungo SP 専用

 抗酸化炭酸ガスカートリッジ ルンゴ CO2 装着時

スパークリング、ビール、微発泡ワインに

ヴィノルンゴSP用に調整した食品添加用炭酸ガスがボトル内で飲料に溶け込み、酸化を抑制に加え様々な効果が得られます。
ワイン、お酒、その他飲料を微発泡に変化。
また装着は苦勞しますがスパークリングでは酸化抑制に加え、炭酸が補充され発泡性が維持されます。瓶ビールは生にも勝るとも劣らないクリーミーな泡とドライな味を生み出します。



ドライな微発泡 ワインに変化 スパークリング ビール 水やその他の飲料が 微発泡に変化

*炭酸ガスは固体や液体に溶けやすく酸味や苦みの増加など風味が変化します。
*スパークリングや瓶ビールの装着は振動で噴き出しますので慣れが必要です。
（よく冷やしたボトルをゆっくりの静かに持ち上げて装着）

仕様	抗酸化セラーサーバー Vinolungo	抗酸化セラーサーバー Vinolungo SP
品番	VL00112017	VL00173019
定格電圧・周波数	100V/50/60Hz	100V/50/60Hz
定格消費電力・電流	85/95W・1A	85/95W・1A
冷媒	R134a (代替フロン)	R134a (代替フロン)
寸法 (cm) / 重量	W25 x D35 x H52 / 19kg	W25 x D35 x H52 / 19kg
セラー機能	温度管理 7～18℃の間で任意に設定 保管本数 約633～780mlのボトル2本設置	4～18℃の間で任意に設定 約633～780mlのボトル2本設置
サーバー機能	方式 ガス圧による押し上げ方式、空気の巻き込みサーブ ワンプッシュサーブ 5～99mlの間で設定 (出荷時は30ml), 精度+/- 2ml 連続サーブ 押している間、連続サーブ	方式 ガス圧による押し上げ方式、空気の巻き込みサーブ 5～99mlの間で設定 (出荷時は30ml), 精度+/- 2ml 押している間、連続サーブ
使用消耗品	抗酸化窒素ガスカートリッジ ルンゴN2 1カートリッジ 750mlボトル 10～15本充填 *炭酸ガスカートリッジは使用できません。	抗酸化窒素ガスカートリッジ ルンゴN2 1カートリッジ 750mlボトル 10～15本 または 抗酸化二酸化炭素ガスカートリッジ ルンゴCo2 1カートリッジ 750mlボトル 27～33本 *取り付けたカートリッジは使い終わるまで途中で外さないでください。

使用済みのガスカートリッジはほとんどの地域で通常の不燃ゴミとして廃棄されていますが、ゴミの回収ルールは地域によって異なるため、各地域でご確認ください。



設置は 10 分、移動もお手入れも簡単、
場所を取らないコンパクトセラーサーバー

① ガスカートリッジを装着



② 開栓してボトルを設置（チューブに触れないように注意）



③ 庫内温度の設定（Vinolungoは7～18℃、SPは4～18℃の間で）

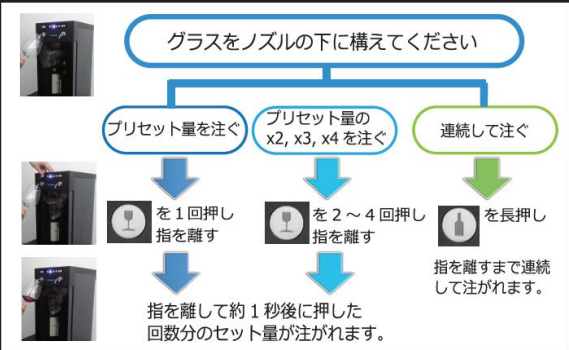
適温	ワイン系	その他
18℃前後	フルボディ赤ワイン	純米、本醸造、ブランドー
16℃前後	ミディアムボディ赤ワイン	
14℃前後	アモンテリチャードシェリー	
13℃前後	ライトボディ赤ワイン	
12℃前後	フルボディ白ワイン	
11℃前後	ミディアムボディ白ワイン	吟醸、玉露
10℃前後	ロゼ、ライトボディ白ワイン	
7～9℃前後	シャンパン、スパークリングワイン、ビール	大吟醸、煎茶、ビール
4～6℃	適温ではありませんがお好みでスパークリング・白ワイン、大吟醸、ビールなど	



④ 注ぎ量を設定

工場出荷時はワンプッシュ 30ml に設定されています。
10～99ml までご自由にご設定ください。

⑤ グラスに美味しく注ぐ



販売代理店



安全性



ガスカートリッジ

食品添加物規格 高純度ガス（不純ガス 1/20,000）

材質	JIS G 3141
表面処理	JIS H 8610
耐圧試験	24.5Mpa
容器破壊圧力範囲	50～90Mpa
安全封板作動範囲	30～40Mpa



食品と触れるパーツ

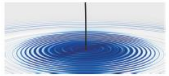
SUS304（耐食性・耐酸性に優れた18-8ステンレス）

チューブの安全性試験

FDA食品接触規制試験（食品への安全性）

USP Class VI 試験（生体内での安全性）

NSF Standard61（水道等、水との接触素材認証）



製品コード	製品名	包装	メーカー希望 販売価格
VL00112017	抗酸化セラーサーバー ヴィノルンゴ 本体一式	本体/ ガスカートリッジ2本/ 取説/ 簡単マニュアル/ 卓上POP/ ステッ カー (High Quality Glass Wine)	132,408
VL00173019	抗酸化セラーサーバー ヴィノルンゴSP 本体一式	本体/ ガスカートリッジ2本/ 取説/ 簡単マニュアル/ ステッカー (High Quality Glass Wine)	155,000
VL00432017	抗酸化薬液ガスカートリッジ リンゴN2	1本 (ボトル10～15本分)	1,482
VL00532017	抗酸化薬液ガスカートリッジ リンゴN2セット	5本 (ボトル50～75本分)	6,204
VL00432017	抗酸化炭酸ガスカートリッジ リンゴCo2 (SP 専用)	1本 (ボトル27～33本分)	1,500
VL00532017	抗酸化炭酸ガスカートリッジ リンゴCo2 セット (SP 専用)	5本 (ボトル135～165本分)	6,500
VL01122017	ヴィノルンゴ シリコンキャップ	1セット4個	480
VL01222017	シリコンキャップ、DURALEX製トレイ セット	1セットキャップ2/ トレー1	500
VL02223019	ヴィノルンゴ ガスカートリッジコネクター用バックギン	1セット2個	1,200

価格は2019年5月のメーカー希望販売価格です。改訂等もあるため、ご検討の際は販売店様に確認ください。

税・送料別

ヴィノルンゴホームページ



株式会社バルクレップインターナショナル
東京都渋谷区桜丘町 26-1 セルリアンタワー 15 階
Mail: info@valcrep.com Tel: 03-5456-5561
https://valcrep.net (国内) / https://valcrep.com (グローバル)