



Cachet du revendeur
Salesman-stamp
Stempel des Verkäufers
Stempel verdeler

PEUGEOT PSP

ZA la Blanchotte Tél. : +33 (0)3 81 63 79 00
F-25440 Quingey Fax : +33 (0)3 81 63 66 08

www.peugeot-saveurs.com

psp@psp-peugeot.com

réf. : 210108 -
10/2008

*Clef[®]
du
Vin*



www.peugeot-saveurs.com



Mode d'emploi

Vous venez de faire l'acquisition de la Clef du Vin. Nous vous en remercions.

La Clef du Vin est un instrument de mesure qui vous permet de connaître instantanément le potentiel de garde de vos vins.

Elle est efficace sur tous types de vins : blancs, effervescents, rosés, rouges, vins doux naturels.

Avec La Clef du Vin vous pouvez :

- Déterminer avec précision l'évolution future de vos vins afin de gérer efficacement votre cave.
- Révéler instantanément les qualités d'un vin débouché trop tôt.
- Choisir de déboucher un vin jeune sans attendre et l'apprécier tout de même à sa juste valeur.

Mode d'emploi

La Clef du Vin s'utilise par trempages successifs dans le vin.

Chaque seconde de contact produit l'équivalent d'une année de vieillissement.

Servez-vous un verre de vin, goûtez-le et mémorisez vos sensations.

Trempez la pastille de la Clef du Vin dans le vin pendant une seconde et goûtez à nouveau.

Renouvelez l'opération jusqu'au déclin du vin. Les trempages successifs de la Clef du Vin sont cumulatifs (1 seconde + 1 seconde correspondent à 2 secondes de contact soit deux ans de vieillissement).



1 s/1 an
5 s/5 ans
10 s/10 ans

F

Si après plusieurs secondes de contact (ou un contact de plusieurs secondes) le vin garde ses qualités, ou s'améliore, il pourra être conservé en toute sécurité. Si le vin perd ses qualités après quelques secondes de contact, il n'a pas de potentiel de garde. Il faudra le consommer rapidement.

Les modèles "pocket" et "service" sont calibrés pour 10 cl (dans un verre de 10 cl, 1 seconde correspond à 1 an de vieillissement).

Le modèle "Bottle" est calibré pour 75 cl (dans 75 cl, une seconde correspond à 1 an).

Nettoyage : rincer simplement la Clef du Vin à l'eau chaude. Pas d'utilisation au lave-vaisselle.

Explications techniques :

Durant son vieillissement en bouteille, le vin suit un processus naturel d'oxydoréduction. Il mûrit, atteignant peu à peu une période d'équilibre où il s'apprécie à son maximum (l'apogée), puis décline en perdant ses qualités. La Clef du Vin permet d'accélérer cette évolution en reproduisant le mécanisme de l'oxydoréduction de façon contrôlée, régulée. Agissant comme catalyseur, elle ne communique aucune substance au vin et ne s'use pas. Son efficacité est garantie à vie.

Elle ne remplace pas complètement le vieillissement naturel du vin : elle agit sur certains composants aromatiques (les esters, cétones, aldéhydes...) et gustatifs (tanin, acides). Ainsi, elle accélère le développement des senteurs du vin et assouplit sa structure.

Les vins rouges verront leurs tanins s'adoucir et leur rondeur s'exprimer.

L'acidité des vins blancs sera atténuée et leur fruité révélé.

La Clef du Vin n'aura aucune action bénéfique sur un vin de mauvaise qualité.

Attention : Certains vins sont excellents dégustés très jeunes, d'autres doivent mûrir longuement. La Clef du Vin permet de déterminer l'apogée du vin, c'est-à-dire le moment où il sera au meilleur de lui-même. Cette apogée variera en fonction des vins, des cépages, des millésimes, mais également de votre goût personnel.

F



User instructions

Thank you and congratulations for purchasing the Clef du Vin.

The Clef du Vin is a measuring instrument that reveals your wines' ageing potential in the blink of an eye.

It works effectively on all types of wines: whites, sparkling, rosés, reds and naturally sweet wines.

With the Clef du Vin you can:

- Accurately gauge how your wines will develop so that you can manage your wine cellar efficiently.
- Instantly reveal the qualities of a wine that has been prematurely uncorked.
- Decide to uncork a young wine without waiting and enjoy it at its best.

How to use

Dip the dot on Clef du Vin into the wine.

Every second the dot is in contact with the wine is the equivalent of one year's ageing.

Pour a glass of wine, taste it and memorise your sensations.

Dip the Clef du Vin dot in the wine for a second and then taste again.

Continue this process until the taste no longer improves, or begins to turn.

Each successive dipping of the Clef du Vin should be added to the previous one (1 second + 1 second equals to 2 seconds' contact, which equals two years' ageing).



1s/1 year

5s/5 years

10s/10 years



As the wine retains its quality, or improves after repeated contact with the dot (or one single contact lasting a few seconds), that is an indication it can be laid down.

If the wine loses its qualities after a few seconds' contact, it has no keeping potential. It must be drunk in a short time.

The "pocket" and "service" models are calibrated for 10 cl (in a 10-cl glass, 1 second equates to 1 year's ageing).

The "Bottle" model is calibrated for 75 cl (one second equates to 1 year's ageing in 75 cl).

Cleaning: simply rinse the Clef du Vin in hot water. Do not put in the dishwasher.

Technical explanations:

Wine undergoes a natural oxygen reduction process as it ages in the bottle. It matures, gradually reaching a period of equilibrium when it can be appreciated at its best (the peak), then it declines, losing its qualities. The Clef du Vin enables this development to be accelerated by reproducing the oxygen reduction mechanism in a controlled, regulated manner. As it acts as a catalyst, it passes no substance on to the wine and cannot wear out. It is guaranteed effective for life.

It does not completely replace the natural ageing of wine – it acts on some of the aromatic (esters, ketones, aldehydes...) and gustatory (tannin, acid) components. Thus it accelerates the development of aromas and softens the wine's structure.

The tannins in red wines will soften and their fullness will be expressed.

The acidity of white wines will be toned down while their fruitiness will be revealed.

The Clef du Vin will have no positive effect on mediocre wine.

Please note: Certain wines are excellent when drunk very young, while others must mature for a long time. The Clef du Vin lets you gauge when the wine will be at its peak, namely the time when it will be naturally at its very best. This peak varies from wine to wine, grape variety, vintages, but is also dictated by your own personal taste.





Gebrauchsanweisung

Sie haben den Clef du Vin erworben. Wir danken Ihnen dafür.

Der Clef du Vin ist ein Messinstrument, mit dem Sie das Alterungspotential Ihrer Weine augenblicklich erfahren können.

Es ist wirksam bei allen Arten von Wein: Weißweinen, Schaumweinen, Roséweinen, Rotweinen, Sü_wein.

Mit dem Clef du Vin können Sie:

- präzise die zukünftige Entwicklung Ihrer Weine feststellen, um Ihren Keller effizient zu verwalten.
- augenblicklich die Eigenschaften eines zu früh geöffneten Weines entfalten.
- sich entschließen, einen jungen Wein zu öffnen, ohne zu warten und ihn trotzdem genießen, wie es ihm gebührt.

Gebrauchsanweisung

Der Clef du Vin wird mehrmals nacheinander in den Wein getaucht.
Jede Sekunde Kontakt entspricht einem Jahr Reifezeit.

Schenken Sie sich ein Glas Wein ein, kosten Sie ihn und merken Sie sich Ihre Eindrücke.

Tauchen Sie die Spitze des Clef du Vin eine Sekunde lang in den Wein und kosten Sie erneut.

Wiederholen Sie diesen Vorgang bis zur Abnahme der Qualität des Weines. Das mehrmalige Eintauchen des Clef du Vin wirkt kumulativ (1 Sekunde + 1 Sekunde entspricht 2 Sekunden Kontakt, d. h. 2 Jahren Reifezeit).



1 Jahr
 5 s / 5 Jahre
 10 s / 10 Jahre

D

Wenn nach mehreren Sekunden Kontakt (oder einem Kontakt von mehreren Sekunden) der Wein seine Eigenschaften bewahrt oder sich verbessert, kann er vollkommen sicher gelagert werden.

Wenn der Wein seine Eigenschaften nach einigen Sekunden Kontakt verliert, hat er kein Reifungspotential. Er sollte schnell getrunken werden.

Die Modelle "Pocket" und "Service" sind für 10 cl kalibriert (in einem 10 cl-Glas entspricht 1 Sekunde einem Jahr Alterung).

Das Modell "Bottle" ist für 75 cl kalibriert (in 75 cl entspricht 1 Sekunde einem Jahr).

Reinigung: den Clef du Vin einfach mit heißem Wasser abspülen. Nicht spülmaschinengeeignet.

Technische Erläuterungen:

Beim Altern in der Flasche unterliegt der Wein einer natürlichen Redoxreaktion. Er reift und erreicht nach und nach einen Zeitraum der Ausgewogenheit, in dem er seinen Höhepunkt erreicht, dann löst er nach und verliert seine Eigenschaften. Der Clef du Vin ermöglicht es, diese Entwicklung zu beschleunigen, indem er den Mechanismus der Redoxreaktion kontrolliert, geregelt nachvollzieht. Er wirkt als Katalysator, fügt dem Wein keinerlei Substanz zu und verschleißt nicht. Auf seine Wirksamkeit geben wir eine lebenslange Garantie.

Er ersetzt nicht vollständig die natürliche Alterung des Weines: er wirkt auf bestimmte aromatische (Ester, Ketone, Aldehyde...) und geschmackliche Bestandteile (Tannin, Säuren) ein. So beschleunigt er die Entwicklung der Düfte des Weines und macht seine Struktur weicher.

Bei Rotweinen werden die Tannine weicher und ihre Rundheit kommt zum Ausdruck.

Die Säuerlichkeit von Weißweinen wird gemildert und ihre Fruchtigkeit entfaltet.

Der Clef du Vin hat keinerlei vorteilhafte Auswirkung auf einen Wein von schlechter Qualität.

Achtung: Bestimmte Weine sind sehr jung getrunken ausgezeichnet, andere müssen lange reifen. Der Clef du Vin ermöglicht es, den Höhepunkt des Weines zu ermitteln, d. h. den Moment, an dem er am besten ist. Dieser Höhepunkt variiert je nach Wein, Rebsorte, Jahrgang, aber auch nach Ihrem persönlichen Geschmack.

D



Gebruiksaanwijzing

U hebt de Clef du Vin gekocht. Hartelijk dank hiervoor.

De Clef du Vin is een instrument waarmee u onmiddellijk kunt meten of uw wijnen geschikt zijn om te bewaren.

Hij kan gebruikt worden voor alle typen wijn: wit, mousserend, rosé, rood, natuurlijke zoete wijnen.

Met de Clef du Vin kunt u:

- heel precies de toekomstige ontwikkeling van uw wijnen vaststellen om uw kelder efficiënt te beheren.
- onmiddellijk de kwaliteiten van een te vroeg ontkurkte wijn doen uitkomen.
- ervoor kiezen een in feite nog te jonge wijn te ontkurken en toch te kunnen genieten van al zijn kwaliteiten.

Gebruiksaanwijzing

De Clef du Vin dient verschillende keren in de wijn te worden gedoopt. Iedere seconde dat de Clef, 'de sleutel' in contact komt met de wijn is vergelijkbaar met een jaar veroudering.

Schenk een glas wijn in, proef hem en onthoud uw indrukken.

Doop het uiteinde van de Clef du Vin gedurende één seconde in de wijn en proef dan nog eens.

Herhaal deze handeling totdat de wijn niet meer goed smaakt. U kunt de achtereenvolgende onderdompelingen van de Clef du Vin bij elkaar optellen (1 seconde + 1 seconde komen overeen met 2 seconden onderdompelen, en dus met twee jaar veroudering).



1 s/1 jaar

5 s/5 jaar

10 s/10 jaar

NL

Als de wijn na meerdere seconden contact met de 'sleutel' zijn kwaliteiten behoudt, of beter wordt, kan hij met een gerust hart bewaard worden.

Als de wijn na enkele seconden contact met de 'sleutel' zijn kwaliteiten verliest, is het geen bewaarwijn. Deze wijn moet snel opgedronken worden.

De modellen 'pocket' en 'service' zijn geschikt voor 10 cl (in een glas van 10 cl komt 1 seconde overeen met 1 jaar veroudering).

Het model 'Bottle' is geschikt voor 75 cl (in 75 cl komt 1 seconde overeen met 1 jaar).

Reinigen: de Clef du Vin kan eenvoudig worden afgespoeld met warm water. Niet in de afwasmachine doen.

Technische verklaring:

Tijdens het verouderingsproces van de wijn in de fles vindt een natuurlijke redoxreactie plaats. De wijn rijpt, bereikt geleidelijk aan een periode van evenwicht waarin hij op zijn best is (hoogtepunt), en gaat vervolgens achteruit en verliest zijn kwaliteiten. Met de Clef du Vin kan deze ontwikkeling worden versneld doordat de redoxreactie op gecontroleerde en gereguleerde wijze wordt nagebootst. Aangezien de 'sleutel' werkt als een katalysator, geeft hij geen enkele stof af aan de wijn en verslijt ook niet. De doeltreffendheid ervan wordt levenslang gegarandeerd.

De Clef vervangt het natuurlijke verouderingsproces van de wijn niet volledig. Hij werkt in op bepaalde aromatische bestanddelen (esters, ketonen, aldehyden, enz.) en op bestanddelen die bepalend zijn voor de smaak (tannine, zuren). Zo wordt de geurontwikkeling van de wijn versneld en de structuur versoepeld.

De tannines van rode wijnen worden zachter en hun ronde smaak komt beter tot zijn recht.

De zuurgraad van witte wijnen wordt verzacht en de fruitige smaak wordt geaccentueerd.

De Clef du Vin heeft geen gunstig effect op een wijn van slechte kwaliteit.

Let op: Sommige wijnen zijn heerlijk als ze jong gedronken worden, andere moeten lange tijd rijpen. Met de Clef du Vin kunt u het hoogtepunt van de wijn bepalen, dat wil zeggen het moment waarop hij op z'n best zal zijn. Dit hoogtepunt verschilt afhankelijk van de wijn, de druivensoort, het jaartal, maar ook van uw persoonlijke smaak.

NL



Bottle

Professional collection



Service



Pocket



Bottle

Elegance collection



Service



Pocket



CARTE DE GARANTIE

GUARANTEE

GARANTIEKARTE

GARANTIEKAART

Date d'achat :

Date of purchase:

Kaufdatum:

Aankoopdatum:

Signature

Signature

Unterschrift

Handtekening

