

ER WAS EENS
EEN DRUIF





Je kent die dagen
wel. Je komt thuis
van een dag
hard werken.
Je doet je jas
uit, gooit
je tas in de
hoek en
ploft neer
op de bank.
En dan komt
in eens die
onbedwingbare
zin in een heerlijk
glas wijn. Je trekt je
vermoeide lichaam weer
omhoog en loopt naar de wijnhoek. Rood of toch
maar wit ? Twijfel bij de kleur. Het wordt rood.
Daarna twijfel bij het glas. Groot of klein. Groot dan
maar. Goed, alles is naar je tevredenheid ingevuld,
maar dan komt het belangrijkste; open de fles wel
bij de juiste temperatuur! Want alleen dan kan
een wijn zijn optimale kwaliteiten laten zien, zijn
aroma's die hij zo zorgvuldig al die jaren heeft
opgebouwd. Want ooit was die wijn niets meer dan
een ontluikend bloemetje, een druif in de dop.....

ER WAS EENS.....EEN DRUIF

Denk je eens in dat je een druif bent. Je hangt lekker
aan je tak met veel van je soortgenoten. Je wortels
zoeken tijdens je bloeiproces van bloemetje tot
volwassen druif al die maanden diep in de aarde
naar vocht en voeding.

Je geniet van de zon, het licht, de verfrissende
regenbui en de nachtelijke verkoelende rust. Als
dank gebruik je het zonlicht om via je bladeren
suikers aan te maken (fotosynthese).

Je groeit gestaag en zorgt dat je allerlei heerlijke
aroma's (primaire) en mineralen uit de grond
opneemt en dat je voldoende fruitsmaken, suikers
en zuren in je pulp
ontwikkeld. Je
velletje is
stevig maar
niet hard
en bitter.





Dan komt de grote dag. Je bent goed genoeg bevonden om geplukt te worden. Een grote ruwe behendige hand met een scherpe schaar knipt je van de tak en als tros val je in een kistje. Hobbelend met honderden tegelijk rijden ze je naar de kelder waar je op een lopende band nogmaals gekeurd wordt door kundige ogen en handen. Je velletje wordt gekneusd en daarna val je met je soortgenoten in een grote tank. Er worden wat gistcellen aan je druivensap toegevoegd en de 'kachel' gaat aan. Binnen in de tank wordt het een graad of veertien, het moment dat de toegevoegde gistcellen en die paar (miljoen) die op je schil zaten, wakker worden! De fermentatie gaat beginnen. De gistcellen krijgen honger en eten jouw (druive-) suikers die in je pulp zitten op. Als dank maken ze alcohol en koolzuur die uit de tank vervliegt, en er ontstaan nieuwe (wijn) aroma's (secundaire).

In eens ben je wijn geworden and you feel more than alive ! Maar er wacht een tweede behuizing. Soms in een houten vat, maar meestal in een stalen tank. Dan, na een jaar, of twee, of drie ben je volwassen. Je gaat in de fles de wijde wereld in. Ondertussen leef je van het kleine beetje zuurstof in je fles. Die zuurstof heb je nodig om je te kunnen blijven ontwikkelen. Je wacht geduldig op je nieuwe eigenaar. In welke handen kom je terecht, en vooral waar? In een koele kelder, naast de openhaard, in de ijskast, op de slaapkamer of in het rekje in de keuken ?



HET BEWAREN

Je hoopt natuurlijk op een prettige behuizing. Een koele kelder of klimaatwijnkast. Een omgeving waar de temperatuur constant is, zo'n 12 graden. Met deze temperatuur kun je als wijn geleidelijk ontwikkelen. Je bent tenslotte een levende materie die zich elk moment verandert. Het maakt niet uit of je met een kurk of schroefdop bent afgesloten. Van binnen ben je net een fabriekje waar met het kleine beetje zuurstof van alles gebeurt. Bij een te warme omgeving loopt echter

het ontwikkelingsproces niet volgens de natuurlijke wetten. Je veroudert te snel waardoor het ontstaan van nieuwe aroma's (tertiair) in onbalans raakt. Maar ook bij een veel te koude behuizing (4-6) ben je als wijn niet gelukkig en wordt je ontwikkelingsproces als het ware 'bevroren'.



HET DRINKEN

Toch komt een keer de grote dag. Je mag laten zien wat je waard bent. Je hoopt ondertussen wel, dat je na al die tijd van liggen wachten, nu eindelijk geopend wordt door een kundig persoon, een liefhebber. Iemand die begrijpt hoe jij je voelt en op welke temperatuur jij je aroma's in alle glorie kunt laten zien. Want, ben je te warm dan blijven je zuren achter, je fruitaroma's worden gesmoord en plumpy, en de warmte verstevigt de aanwezigheid van je alcohol. Maar aan kou heb je ook een broertje dood. Je houdt je aroma's gedeisd en toont je ware gezicht niet. Alleen jouw koele strakke kant misschien, zoals je zuren en tannine's. Besef wel: Hoe mooier je bent hoe meer warmte je kunt permitteren. Terwijl kou je zwakheden (weinig aroma's en concentratie) juist verdoezelt.

Afin, het is allemaal een kwestie van de juiste cooling-touch, oftewel the right feeling of cooling. (Gun je wijn de juiste temperatuur, dan smaakt hij optimaal en puur.)



Wijn cooler PT-S 40 WK

Specificaties

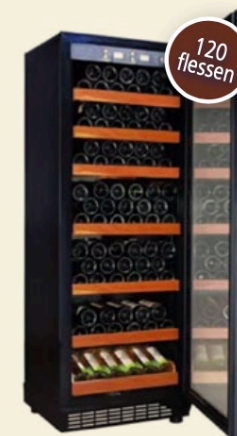
Inhoud flessen (750ml):	20-40
Aantal standaard plateaus:	2
Optie extra plateaus:	Ja
Energieverbruik (24 uur):	0.56KW
Ambient temperatuur:	0-38 °C
Temperatuurzones	
(boven/onder):	12-22 °C / 5-12 °C
Relatieve luchtvochtigheid:	>60%
Afmeting interieur (mm):	484 × 440 x 590
Afmeting exterieur (mm):	595 × 590 x 840
Gewicht (kg):	50



Wijn cooler PT-S 120 WK

Specificaties

Inhoud flessen (750ml):	80-120
Aantal standaard plateaus:	4
Optie extra plateaus:	Ja
Energieverbruik (24 uur):	0.98KW
Ambient temperatuur:	0-38 °C
Temperatuurzones	
(boven/onder):	12-22 °C / 5-12 °C
Relatieve luchtvochtigheid:	>60%
Afmeting interieur (mm):	484 × 440 x 1390
Afmeting exterieur (mm):	595 × 590 x 1640
Gewicht (kg):	75



Wijn cooler PT-S 80 WK

Specificaties

Inhoud flessen (750ml):	50-80
Aantal standaard plateaus:	3
Optie extra plateaus:	Ja
Energieverbruik (24 uur):	0.80KW
Ambient temperatuur:	0-38 °C
Temperatuurzones	
(boven/onder):	12-22 °C / 5-12 °C
Relatieve luchtvochtigheid:	>60%
Afmeting interieur (mm):	484 × 440 x 990
Afmeting exterieur (mm):	595 × 590 x 1240
Gewicht (kg):	61



Wijn cooler PT-S 200 WK

Specificaties

Inhoud flessen (750ml):	160-200
Aantal standaard plateaus:	4
Optie extra plateaus:	Ja
Energieverbruik (24 uur):	1.3KW
Ambient temperatuur:	0-38 °C
2 compartimenten	
(boven/onder):	12-22 °C / 5-12 °C
Relatieve luchtvochtigheid:	>60%
Afmeting interieur (mm):	484 × 590 x 1550
Afmeting exterieur (mm):	595 × 740 x 1800
Gewicht (kg):	89



Sigarenkast PT-S 600 SK

Specificaties

Inhoud sigaren:	600
Aantal standaard plateaus:	3
Optie extra plateau:	Ja
Energieverbruik (24 uur):	0.56KW
Ambient temperatuur:	0-38 °C
Temperatuurzone:	16-22 °C
Relatieve luchtvochtigheid (display):	>60%
Afmeting interieur (mm):	485 × 440 x 590
Afmeting exterieur (mm):	595 × 590 x 840
Gewicht (kg):	48



Bier cooler PT-S 200 BC

Specificaties

Inhoud:	105 liter
Aantal standaard plateaus:	2
Optie extra plateau:	Ja
Energieverbruik (24 uur):	0.56KW
Ambient temperatuur:	0-38 °C
Temperatuurzone:	5-22 °C
Relatieve luchtvochtigheid:	>60%
Afmeting interieur (mm):	484 × 440 x 590
Afmeting exterieur (mm):	595 × 590 x 840
Gewicht (kg):	50



NIEUW!



Wijn Loungeset

De ultieme loungeset:

gemaakt van steigerhout inclusief kussens én cooler voor heerlijk gekoelde dranken!

Indien men de steekwoorden: koel drankje, buiten, tuin, dakterras, loungen, hip, trendy, zitcomfort, stoer en vooral NIEUW bij elkaar 'neemt', kom je al snel op het nieuwste artikel van Cooling.nl

(meerdere opties mogelijk)

Sake-klimaatkast

Specificaties

Inhoud	40 flessen
Aantal standaard plateaus:	2
Optie extra plateaus (incl. montage):	Ja
Energieverbruik (24 uur):	0.56 kWh
Ambient temperatuur:	0-38 °C
Temperatuurzone:	5-40 °C
Relatieve luchtvochtigheid:	>60%
Afmeting interieur (mm):	484x440x590
Afmeting exterieur (mm):	595x590x840
Gewicht (kg):	50



Champagne-klimaatkast

Specificaties

Inhoud	40 flessen
Aantal standaard plateaus:	2
Optie extra plateaus (incl. montage):	Ja
Energieverbruik (24 uur):	0.56 kWh
Ambient temperatuur:	0-38 °C
Temperatuurzone:	5-40 °C
Relatieve luchtvochtigheid:	>60%
Afmeting interieur (mm):	484x440x590
Afmeting exterieur (mm):	595x590x840
Gewicht (kg):	50

Chocolade klimaatkast

Specificaties

Inhoud chocolade/patisserie:	1500 bonbons / 2 taarten Ø 30cm
Aantal standaard plateaus:	2
Optie exterieur in alcantara (suede):	Ja, 3 smaken (puur, melk of wit)
Energieverbruik (24 uur):	0.50 kWh
Ambient temperatuur:	0-35 °C
Temperatuurzone:	8-18 °C
Afmeting exterieur (mm):	430x510x280
Gewicht (kg):	8



Kaas klimaatkast

Specificaties

Inhoud chocolade/patisserie:	1500 bonbons / 2 taarten Ø 30cm
Aantal standaard plateaus:	2
Optie exterieur in alcantara (suede):	Ja, 3 smaken (puur, melk of wit)
Energieverbruik (24 uur):	0.50 kWh
Ambient temperatuur:	0-35 °C
Temperatuurzone:	8-18 °C
Afmeting exterieur (mm):	430x510x280
Gewicht (kg):	8

Specials (limited editions)

Specificaties

Inhoud: 1 fles (750ml) Champagne
+ 2 champagne glazen

Aantal houten plateaus: 2

Optie accessoire voor om de fles (zelfde materiaal als de klimaatkast):

- Voor haar (roos met steen)
- Voor hem (vlinderstrik)

Energieverbruik (24 uur): 0.50 kWh

Ambient temperatuur: 0-35 °C

Temperatuurzone: 9-17 °C

Afmeting exterieur (mm): 470x510x320

Gewicht (kg): 9.5



Accessoires

Elke gebruiker heeft weer andere wensen. Enkele voorbeelden van accessoires treft u hieronder aan:

- * Uitschuifbaar plateau
- * Opslag plateau (zowel horizontaal als onder een hoek te monteren)
- * Uitschuifbaar accessoires plateau inclusief uitsparingen voor: sommeliermes, foliesnijder, flessenstoppers en pen (dit plateau zal zo geplaatst worden dat het nagenoeg niet zichtbaar is als men voor de kast staat)
- * Uitschuifbaar plateau dicht (apothekers)
- * Inleg plateau ten behoeve van kaas, voldoet aan de huidige hygiëne-eisen (Voedsel en Waren Autoriteit)
- * Opstaand bierplateau
- * Sleutelset
- * Actief koolstoffilter
- * Transparante labels (inclusief installatie-CD)
- * Custom made de huidige klimaatkasten zijn allemaal zwart echter is de mogelijkheid aanwezig om het exterieur geheel naar eigen wens te "bekleden". U kunt ons dan bijvoorbeeld aangeven welk stof danwel leer (eigen keuze) u wenst op de zijpanelen + bovenpaneel van de klimaatkast (dit gebeurt geheel met de hand en zal in Utrecht plaatsvinden).
- * Aluminium omlijsting en aluminium handgreep

Deze accessoires zijn ook altijd nog achteraf te bestellen. U bepaald tenslotte hoe en wanneer u uw klimaatkast ingericht wilt hebben.





Coolvaria.nl.

Tel.: (0)30 251 11 91

Fax: (0) 30 254 44 18

E-mail: info@coolvaria.nl

www.coolvaria.nl