DRUVA

" ATT INVESTERA I PRAKTISKA OCH SÄKRA LÖSNINGAR FÖR VINFÖRVARING VAR EN SJÄLV-KLARHET FÖR OSS, NU VET VI ATT VI VALDE RÄTT. DESSUTOM ÄR DE MYCKET VACKRA ATT VILA ÖGONEN PÅ "

- Mario E Moroni,
Sommelier, Pontus in the Green House

" LUNDGRENS SMIDE ÄR I MITT TYCKE DET SJÄLVKLARA VALET AV LEVERANTÖR AV VINSTÄLL. DE HAR FLEXIBLA LÖSNINGAR I TIDLÖS DESIGN, DESSUTOM ERBJUDER DE BRA OCH TREVLIG SERVICE.
– DE HÅLLER I EVIGHET. "

- Johan Magnusson,
Stockholms Handelskammare, förordnad värderingsman för vin

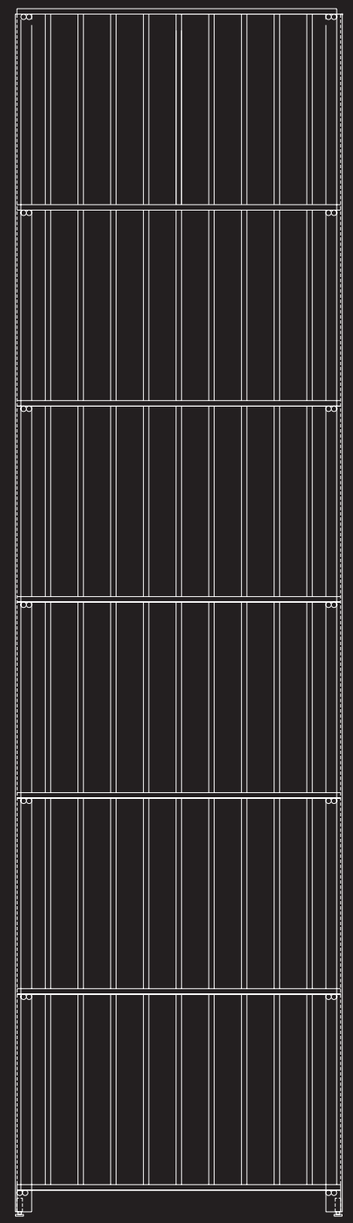
VINSTÄLLET DRUVA

Vad är bättre än ett vinställ formgivet efter era egna behov? Ett vinställ som Druva; som dessutom förvarar vinerna både säkert och snyggt.

Ett perfekt alternativ för restauranter, bostadsrättsföreningar & vinklubbar, men som givetvis även passar för bruk i privata vinkällare. Fördelen med detta vinställ är att det konfigureras för just det utrymme och förvaringsbehov som råder, vilket öppnar upp för helt nya möjligheter att inreda gemensamma ytor. Vinstället går att få med separata låsanordningar, så att flera kan vara med och dela på samma tempererade utrymme. På så vis kan ni ha er egen privata del i en gemensam vinkällare. Vinställen finns tillgängliga både som låsbara och öppna, svartlacerade eller obehandlade.

En vinkällare i en bostadsrättsförening höjer även värdet på de enskilda våningarna.

För restauranter levereras ställen utan låsbara luckor och med täta avstånd mellan hyllorna för direkt åtkomst och display av flaskorna.



MODULER

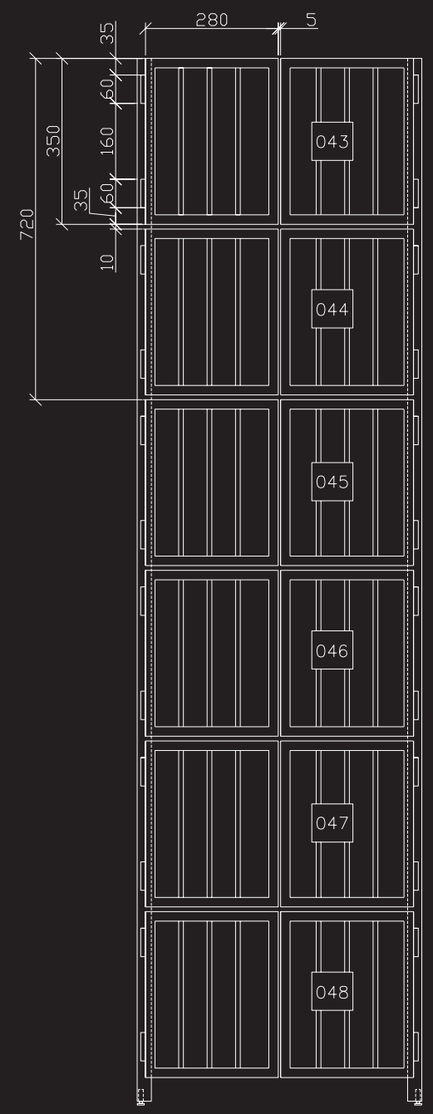
Storleken på ett modulfack rymmer 60 flaskor. Druva kan även konfigureras för 2x60 flaskor: (2 hyllor) eller 6x60: (6 hyllor) dvs 360 flaskor av bourdauxstorlek. (Siffrorna gäller vid standardhöjd och djup).

HÖJD

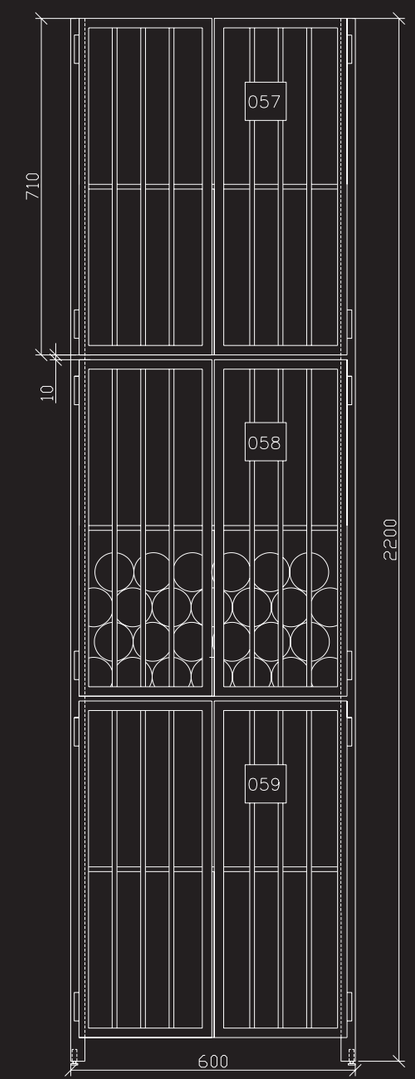
Höjden på ett standardställ är 2160 mm samt 60 mm för foten. Det går att öka eller minska höjden med 180mm för de öppna ställen och 360 mm för de låsbara.

DJUP

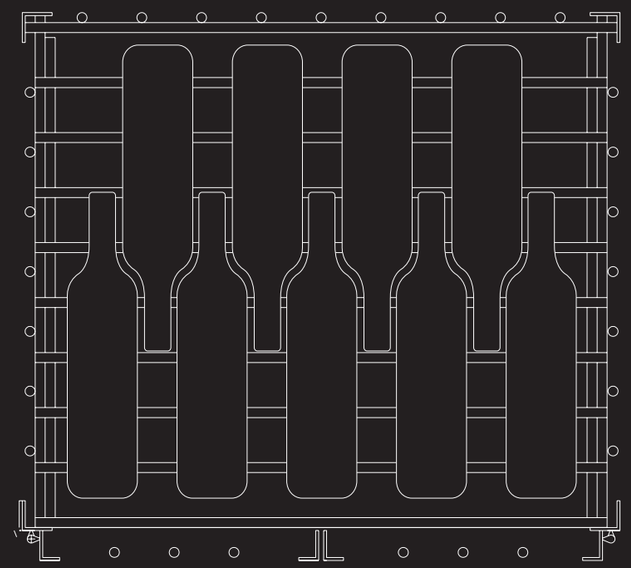
Djupet på ställen konfigureras efter dina behov, en enkel rad på standardstället rymmer 180 st flaskor, medans en dubbel rad rymmer 360 st flaskor.



6X60 FLASKOR



3X120 FLASKOR

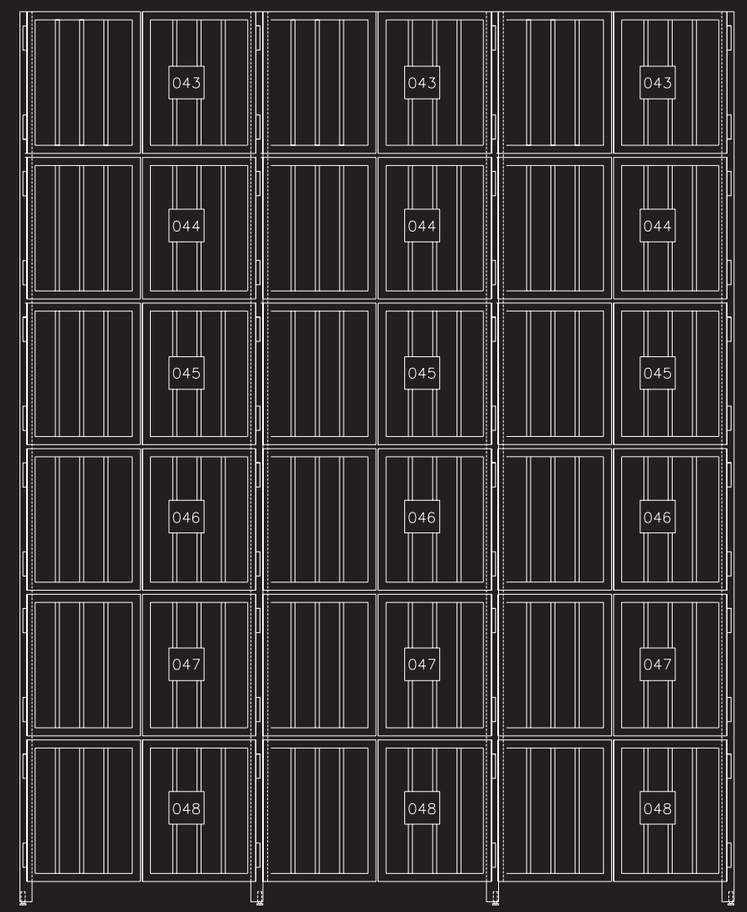


FÖRVARING

En enkel lösning på förvaring som gör det möjligt att stapla maximalt antal flaskor, på en minimerad yta.

KOMBINATION

En smart fixeringsanordning gör det enkelt att sätta ihop fler ställ jämte varandra.



LAGRING

Av Johan Olers, sommelier

VARFÖR LAGRAR MAN VIN?

Ett vin som är för ungt har inte utvecklat sin arom till fullo och blir godare med tiden. Även enkla viner kan smaka mycket bra om det får några år på sig att mogna, men generellt kan man säga att alla viner tjänar på att man låter dem åldras. Vid varje tillfälle att prova mognare viner, desto mer nyfiken blir man på hur bra det egentligen kan bli. Det är spännande att följa ett vins utveckling, genom att smaka av det vart eller vartannat år. Detta förutsätter att man inhandlat ett dussin flaskor eller mer av samma vin. Ett råd är att alltid köpa in minst 2 flaskor vid lagring då någon av flaskorna kan vara korkskadad.

DEN PERFEKTA VINKÄLLAREN

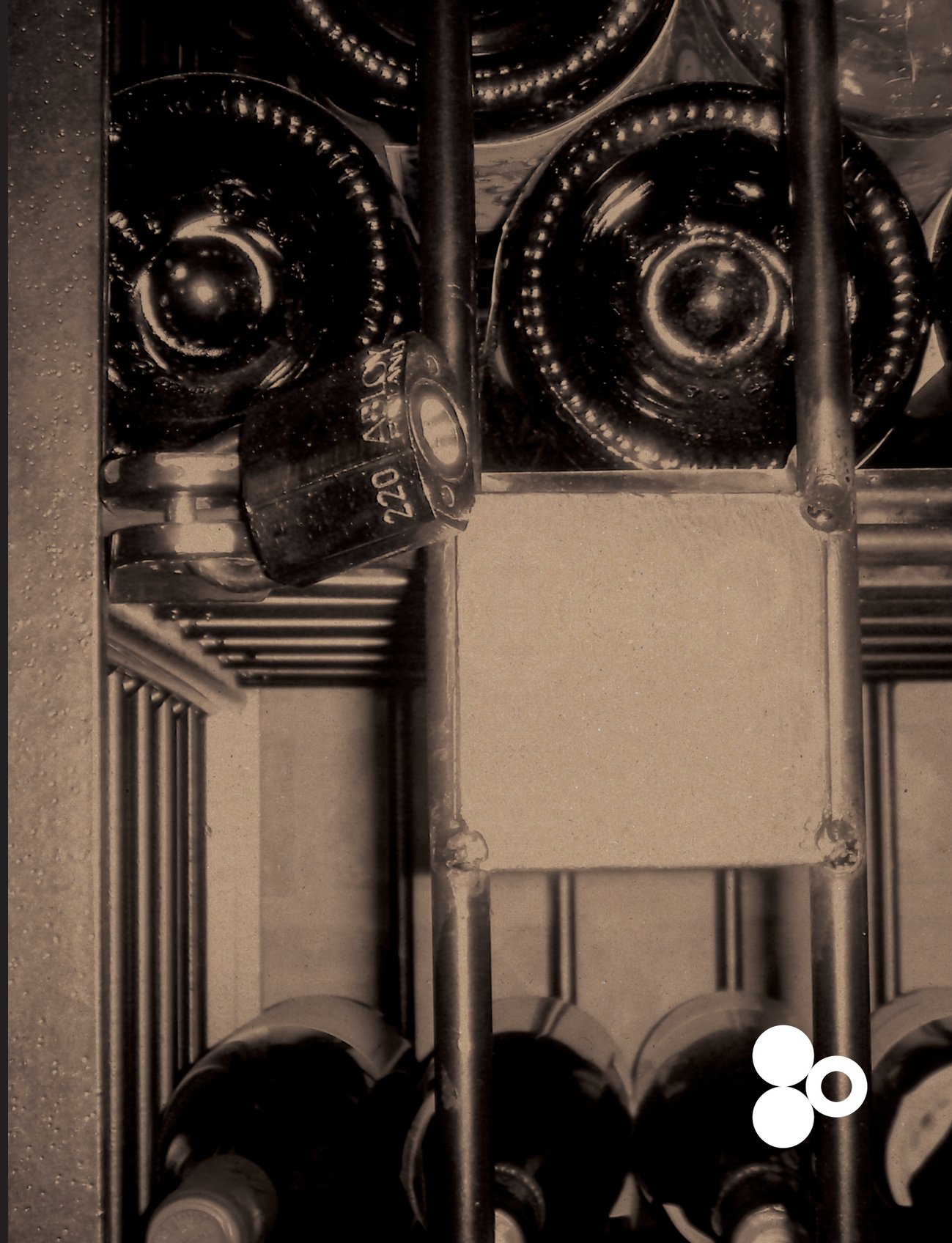
Ljus: Platsen du förvarar vinet ska vara mörk. Vin som utsätts för ljus stressas. Ljud: Undvik vibration och ljudvågor. Temperatur: Ju lägre temperatur desto långsammare mognad. 8-20C är ok. Över 25C kan vinet smaka kokt. Vinet är perfekt kring 11C. Det viktiga med temperaturen är att den är jämn året om. Luftfuktighet: Kring 70% är lämpligt. Vinskåp: Optimalt 1 fack per druvsort, lätt att se vad man har, svårare för tjuven. En vinkällare behöver inte bli en exlusiv hobby. Viner under hundralappen kan utvecklas till stora mogna viner efter några års lagring.

PRISER

[redacted]

Välkommen att kontakta oss för kostnadsfri rådgivning och tips kring hur ni bäst utformar er vinförvaring.

Tel : 08-56480598



A LUNDGREN SMIDE AB
BOX 1361
172 27 SUNDBYBERG
TEL: 08-56480598
FAX: 08-56480599
www.lundgrens-smide.se/druva