



## Getränkeveredler "Pejovital"

**mundgeblasener Kolben  
aus hochwertigem Duranglas mit  
vergoldeter Verwirbelungskartusche  
mit wirksamen Mineralien**

Höhe 225 mm  
Durchmesser 135 mm

Getränkeveredler "Pejovital" - Arikel-Nr. 256

zur Veredlung von Weinen, Säften aller Art,  
Wässern, Bränden und Schnäpsen, etc.

Die abgebildete Karaffe ist im  
Lieferumfang nicht enthalten.



Abb. links: Vergoldete  
Verwirbelungskartusche

## Produktbeschreibung

Setzen Sie in den speziellen Glaskolben aus Duranglas die vergoldete Verwirbelungskartusche vorsichtig von oben ein. Danach stellen sie den Glaskörper auf einen Krug oder eine Karaffe. Wählen sie ein Gefäß, auf dem der Kolben fest aufliegt.

**Gießen sie jetzt das Getränk, dass sie veredeln möchten, zügig in die obere Öffnung des Glaskolbens, dadurch erreichen sie eine höhere Verwirbelung.**

(Bitte nicht mit dünnem Stahl eingießen, weil dann der Effekt nicht so groß ist.)

Sie können den Vorgang öfter wiederholen, je nach Geschmack. Probieren sie dann zuerst die veredelten Getränke und kosten sie danach zum Verleich noch einmal das Original (vor Veredelung). Sie werden über den Unterschied erstaunt sein.

### **Wichtig:**

Junge Weißweine, die spritzig sein sollen, eigenen sich nicht zur Veredelung, ebensowenig alle schäumenden Getränke wie kohlenensäurehaltiges Mineralwasser, Limonaden, Cola, Prosecco, Sekt, Champagner etc.

Junge Rotweine hingegen bekommen eine gewisse Fülle, die sehr angenehm ist.

Sie verändern nicht nur den Geschmack, sondern in vielen Fällen auch die Bekömmlichkeit der Getränke.

Auf Ihr Wohl!