



**wine**talk

**BRINDAR · COMPARTIR · DISFRUTAR**

**DISPENSERS INTELIGENTES DE VINO POR COPA EN COMODATO PARA HOTELES**

# ¿QUIENES SOMOS?

Somos una empresa de la provincia de Mendoza – Argentina que coloca dispensers inteligentes en comodato junto con los vinos en hoteles (restaurantes y bares) para consumo autoservicio de vino por copa.







#G20Argentina



**WINETAP**  
Tienda de vinos



**NEWINE**  
#VINOXCOPA

**Reservar**



Opciones ▼

  
BRINDAR · COMPARTIR · DISFRUTAR

**Winetalk es la única empresa que desarrolla este modelo de negocio de dispensers en comodato para la venta de vino por copa con tienda digital autogestionable integrada.**

# VENTAJAS PARA EL HOTEL

- **Es un negocio de alto valor agregado. Genera un margen elevado sin inversión por parte del hotel.**
- **Es posible la utilización de la tarjeta de la habitación para que el huésped compre su copa de vino.**
- **Los hoteles utilizan Winetalk para: copa de bienvenida, congresos y eventos, consumo diario de los clientes hospedados o para venta de tarjetas para personas que van al bar y/o restaurante a consumir.**

# DIFERENCIACION

- 1- Unico dispenser en Corte en seco (no hay goteo)**
- 2- Control del negocio desde la PC y/o celular.**
- 3- Es posible obtener información de todas las transacciones realizadas por cliente, por bodega, por varietal, por día, mes y año.**
- 4- En la pantalla digital del dispenser el cliente puede leer toda la información de los vinos y notas de cata.**
- 5- En el dispenser y en la tarjeta hay un código QR que da acceso a una tienda digital de vinos y al sistema de recarga de crédito de la tarjeta self service con diversos modos de pago incorporados.**



# FICHA TECNICA WINE DISPENSER PREMIUM



## MAGNUM Pro

### 8 BOTELLAS

Garantizando calidad de preservación, medidas dosificadas de servicio y temperatura precisa. Newine ofrece soluciones tanto Back Office como para uso Self Service permitiendo vivir una experiencia inigualable al poder degustar vinos de Alta Gama a precios accesibles.

#### CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- **TEMPERATURA DE SERVICIO**  
Temperaturas programables entre 5°C y 18°C con control electrónico digital.
- **DOBLE TEMPERATURA**  
Configurable en 4+4, 5+3 o 6+2.
- **DOSIFICACIÓN**  
3 medidas configurables.
- **ILUMINACIÓN INTERIOR**  
Sistema de LED frío que no distorsiona la calidad del vino.
- **BASES FLEXIBLES**  
Se adaptan a las diferentes alturas de las botellas.
- **TERMINACIÓN Y COLORES**  
Negro Standard - Otros, consultar.
- **LIMPIEZA**  
Componentes desmontables que facilitan el mantenimiento y la higiene del equipo.
- **FRENTE**  
Vidrio con doble cámara y filtro U.V.
- **CAPACIDAD**  
8 botellas.
- **SISTEMA DE REFRIGERACIÓN**  
Sistema a compresor para máxima eficiencia.
- **PERSONALIZACIÓN**  
Posibilidad de grabar su marca en el equipo.
- **ALIMENTACIÓN**  
Se utiliza un gas inerte alimenticio.  
Gas Argón. Tubo 100% reciclable.
- **POSICIONAMIENTO**  
Precisan 15 cm por lado para ventilación.
- **MODELO SELF SERVICE**  
Utiliza tarjetas de consumo prepagas.  
Sistema RFID.
- **PANTALLA TOUCH**  
Didáctico, innovador y sencillo. Permite programar la información de sus vinos y los precios de cada medida.

MODELO	ANCHO	ALTURA	PROFUNDIDAD	PESO	FRECUENCIA	POTENCIA	TENSIÓN
8 botellas	1050 mm	780 mm	420 mm	86 kg	47/63 Hz.	230 W.	200-230 VAC

#### PREGUNTAS FRECUENTES ARGÓN

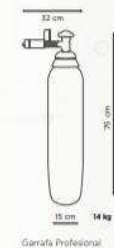
1. ¿Qué es el Argón, Por qué este Gas y no otro?  
Es un gas inerte similar al nitrógeno con la ventaja de que su peso es mayor que el aire. Gracias a sus cualidades se genera una cobertura permanente sobre el vino desplazando el aire hacia arriba y actuando a manera de tapón. Este gas no interactúa con las propiedades del vino y además no es ni explosivo ni tóxico.

2. ¿Qué rendimiento tiene?  
La Garrafa Profesional de 1m3 alcanza un rendimiento de 250/300 botellas.

3. ¿Cuál es el costo de reposición?  
Si bien el argón es un poco más costoso que el nitrógeno, no es un costo significativo en relación al gran rendimiento de nuestros equipos. En consecuencia nuestro costo operativo es mucho más bajo que otros equipos similares.

4. ¿Se consigue fácilmente?  
Si, es un gas ampliamente utilizado en diferentes industrias por lo cual se consigue en cualquier casa de provisión de gases.

5. ¿Lo proveen ustedes?  
Para la Garrafa Profesional de 1m3 contamos con servicio puerta a puerta en CABA. También se puede conseguir a través de un proveedor de gases local ya que utilizamos una garrafa estándar.



#### PREGUNTAS FRECUENTES LIMPIEZA

1. ¿Cuál es el mantenimiento que debo hacerle al equipo?  
La máquina requiere de un mantenimiento preventivo que consiste en realizar una limpieza muy sencilla que no tiene costo alguno.

2. ¿Hay algún consumible o costo adicional que deba tener en cuenta?  
El único costo adicional que vas a tener es la reposición del gas que va estrictamente ligado a la intensidad de uso, cuanto menor sea el tiempo de reposición significará que mejores fueron las ventas.

3. ¿Cómo es la limpieza?  
Es tan sencillo como colocar una botella de vino con agua caliente (85 grados aprox.) y utilizar la función de limpieza desde la aplicación en pantalla siguiendo las instrucciones. Para retirar sedimentos o azúcares que se depositan en el extremo de los picos vertedores puedes utilizar cualquier elemento punzante que quepa en el mismo. Lo recomendable es realizar el mantenimiento en un periodo de 10 a 15 días.

4. ¿Qué pasa si me olvido de hacer el mantenimiento?  
El Newinesoft te alertará a los 21 días de no haberse realizado la limpieza dándote 48 horas más para realizarla. Luego de ese periodo, la posición se bloqueará hasta tanto limpies la máquina.

# PROVINCIA DE MENDOZA - ARGENTINA







## Entrevista del portal especializado en vinos “Vinos y buen vivir”

<https://vinosybuenvivir.com/crece-el-consumo-de-vino-por-copa-como-y-donde-funcionan-las-maquinas-expendedoras/>

**CRECE EL CONSUMO DE VINO POR COPA: CÓMO Y DÓNDE FUNCIONAN LAS MÁQUINAS EXPENDEDORAS**

**La tecnología Newine se afianza en Mendoza de la mano de la empresa local Wine Talk, con dispensers en bares, hoteles y restaurantes.**



- **Más que relaciones comerciales, Winetalk pretende generar alianzas y establecer relaciones de largo plazo con empresas y marcas regionales.**

**Sergio Morán**

[sergio.moran@winetalk.com.ar](mailto:sergio.moran@winetalk.com.ar)

[www.winetalk.com.ar](http://www.winetalk.com.ar)

[Cel.: +54 9 2613449588](tel:+5492613449588)

