



# CORAVIN®

---

**USER MANUAL**  
**MANUEL D'UTILISATION**  
**MANUALE PER L'UTENTE**  
**MANUAL DE USUARIO**  
**BENUTZERHANDBUCH**

QUESTIONS? [www.coravin.com](http://www.coravin.com)  
POUR TOUTE QUESTION, rendez-vous sur [www.coravin.fr](http://www.coravin.fr)  
DOMANDE? [www.coravin.com](http://www.coravin.com)  
¿TIENE ALGUNA DUDA? [www.coravin.com](http://www.coravin.com)  
FRAGEN? [www.coravin.de](http://www.coravin.de)

# COMPATIBLE MODELS

---

MODEL ONE, MODEL TWO SERIES, LIMITED EDITION

## ENHANCE YOUR CORAVIN WINE EXPERIENCE WITH THE CORAVIN MOMENTS APP FOR iPhone®

---

Discover wines to enjoy with your favorite music, movies, and more.

Save your favorite Coravin Moments and share them with friends via social.

Add and manage wines in your virtual cellar.

Get tips for finding great bottles at your local wine store.



Apple and the Apple logo are trademarks of Apple Inc., registered in the U.S and other countries. App Store is a service mark of Apple Inc., registered in the U.S. and other countries.

# IMPORTANT SAFETY GUIDELINES

**WARNING: CONTAINS GAS UNDER PRESSURE, MAY EXPLODE IF HEATED.**



Argon 6.5g (0.23oz)  
CAS 7440-37-1



**CAUTION: Needles are sharp.  
Handle with care.**

**CAUTION: Damaged or flawed wine bottles may break when pressurized. A Coravin Wine Bottle Sleeve is provided to reduce risk of injury from broken glass.**

**WARNING: Gas Capsules are under high pressure. The Coravin System is designed to work ONLY with genuine Coravin Capsules. Use of non-Coravin capsules, re-use of any part of the Capsule, or connection to sources of gas other than Coravin Capsules is dangerous and may cause injury to users or others nearby. Use of large capacity gas sources with the Coravin System can result in gas leaks which could cause serious injury or death. Large capacity gas sources are NEITHER tested NOR approved by Coravin. The use of alternative gas sources will void the System warranty and remove all responsibility of Coravin from any issues or injury that may arise. For more information contact Coravin Customer Service.**

**CAUTION: DO NOT USE with sparkling wine or Champagne.**

**NOTE: Not intended for use with plastic corks.**

For screw cap wines, use Coravin Screw Caps.

Wine quality is impacted by many factors. Use Coravin System only as intended and properly clean System after each use. Coravin cannot guarantee the quality of any wine and will not be responsible for damage or loss of any wine unless that damage or loss is found to be caused by a defective Coravin System.

**WARNING:**

**DO NOT USE System for anything other than intended use.**

**DO NOT submerge System in water or other liquid.**

**System is not dishwasher safe.**

**System is not a toy. Keep out of reach of children.**



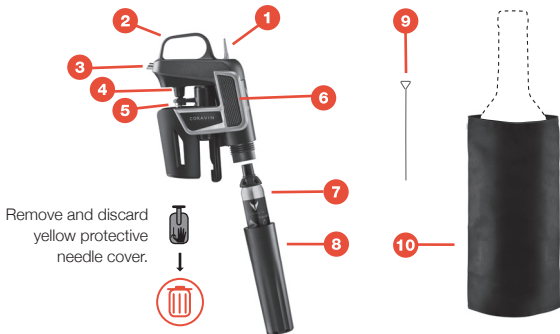
# TABLE OF CONTENTS

---

<b>ABOUT</b> YOUR SYSTEM	<b>4</b>
<b>INSTALLING AND REPLACING</b> A CORAVIN CAPSULE	<b>5</b>
<b>ACCESSING AND POURING</b> WINE	<b>7</b>
<b>CLEANING AND CARING</b> FOR YOUR SYSTEM	<b>10</b>
<b>USEFUL</b> TIPS	<b>11</b>
<b>CHANGING</b> THE NEEDLE	<b>12</b>
<b>TROUBLESHOOTING</b>	<b>13</b>

Welcome to Coravin. Experience the wine you want in any amount without pulling the cork. Just insert, tip and pour. The last glass will taste just as amazing as the very first.

## ABOUT YOUR SYSTEM



- 1 Trigger
- 2 Handle
- 3 Pour Spout
- 4 Needle
- 5 Needle Guide

- 6 Clamp
- 7 Coravin Capsule
- 8 Capsule Cup
- 9 Needle Clearing Tool
- 10 Wine Bottle Sleeve



Read all instructions before use. Save for future reference.

# INSTALLING AND REPLACING A CORAVIN CAPSULE

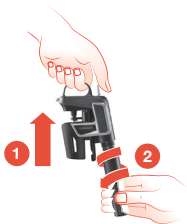
---

**1** Slide Clamp all the way up.

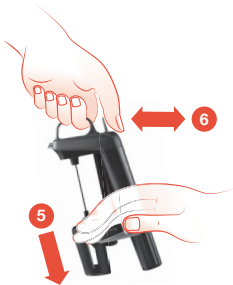
**2** Unscrew the Capsule Cup.

**3** Insert the round end of the Capsule into the Capsule Cup.

**4** Quickly screw the Cup onto the System until there is no gap. This ensures a tight seal and no gas loss.



- 5** Slide Clamp down until it locks into place.
- 6** Quickly **PRESS AND RELEASE** the Trigger to release a short burst of gas. If there is no hissing sound, see Troubleshooting.



**NOTE:** Coravin Capsules are made of recyclable materials. **EMPTY** Capsules can be recycled according to local regulations. **DO NOT** dispose of unused Capsules.



# ACCESSING AND POURING WINE

**NOTE:** Use on bottles with natural cork (remove foil to confirm), or on screw cap bottles using Coravin Screw Caps.

**NOTE:** Ensure the Needle is tight by twisting clockwise.

**NOTE:** Make sure Clamp is in the down position before use.

- 1** Open the Clamp by squeezing the Clamp Handles together. Place around the neck of the bottle so the Needle Guide rests on top of the foil/cork. Release Clamp Handles to secure on the bottle.
- 2** Quickly **PRESS AND RELEASE** the Trigger to purge air out of the Needle and fill it with gas. The System will emit a quick hissing sound.
- 3** Push down on the Handle to insert the Needle all the way through the cork.



- 4 Hold the bottle with one hand and the Handle with the other. Tilt the bottle until the Spout is over the glass and the back of the bottle is raised higher than the Spout.



- 5 Quickly **PRESS AND RELEASE** the Trigger to pour wine. Once the Trigger is released, wine will pour for several seconds. Repeat until the desired amount of wine is poured.



- 6 Tip the bottle upright to stop wine from pouring. Any remaining gas in the bottle will be released and a hissing sound may be heard.

**NOTE:** To optimize gas usage, allow the pour to slow before pressing the Trigger again. Lots of hissing indicates too much gas was used.

- 7** Hold the bottle neck with one hand and pull the Handle straight up with the other to remove the Needle from the cork.

**NOTE:** A few drops of residual wine may be seen on top of the cork. This is normal.

- 8** Open the Clamp by squeezing the Clamp Handles and remove from the bottle.

- 9** Store the bottle on its side in a temperature controlled area suitable for wine.

**NOTE:** Natural cork will reseal by itself. Cold or older corks may take a little longer to reseal. If a cork continues to drip after several minutes, the cork may not be natural and will not reseal.

**NOTE:** Remove System from bottle after pouring to prevent oxidation.



# CLEANING AND CARING FOR YOUR SYSTEM

---

Clean the Coravin System after each use.

- 1 Place the Spout under a steady stream of warm **CLEAN** water for at least 5 seconds.

**IMPORTANT: Never press the Trigger while rinsing the Spout. This may damage the System.**

- 2 Remove from the water and quickly **PRESS AND RELEASE** the Trigger to release some gas, clearing any excess water.

- 3 Dry thoroughly with a soft cloth.



- 
- Do not submerge the System in water or any other liquids. It is not dishwasher safe.
  - Do not use abrasive cleaners or scouring pads that can scratch the exterior surface.
  - If after cleaning the System, it feels sticky or clogged, repeat the cleaning procedure using a 50/50 mixture of water and white vinegar. This is especially helpful after accessing dessert wines frequently.
  - Do not let wine dry on the System. Wipe immediately with a damp cloth.



# USEFUL TIPS

---

## CHANGING BETWEEN WINES:

Quickly **PRESS AND RELEASE** the Trigger to purge the Needle of residual wine before pouring another wine.

## GETTING THE MOST OUT OF EACH CORAVIN CAPSULE:

- DO NOT unscrew the Cup until the Capsule is empty. All remaining gas will be quickly released and wasted.
- Before use, always check that the Needle is tightly screwed in place.
- To reduce the overall use of gas, press the Trigger quickly, repeating only when the pour slows. Holding the Trigger down for long periods of time wastes gas.
- When ready to finish the bottle, pull the cork.

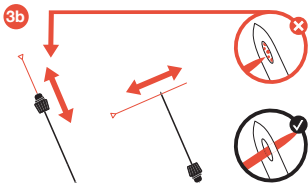
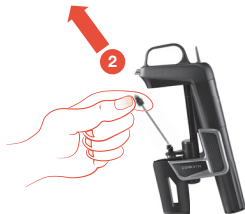
**CAUTION:** Use only official Coravin Capsules. Coravin Capsules are specifically designed for Coravin and are filled with 99.99% pure argon gas to ensure the best quality performance and preservation of the wine.

More information can be found at [www.coravin.com](http://www.coravin.com) about:

- Different types of Coravin Needles
- Pouring vintage wines and wines with sediment
- Pouring multiple glasses from the same bottle

# CHANGING THE NEEDLE

- 1** Start with the Clamp in the down position. Grasp the Needle Grip, located at the top of the Needle, and unscrew it to release it from the System. The Needle drops down quickly.
- 2** Tilt the Needle slightly and pull it up and away from the System to remove.
- 3a** If installing a new Needle, carefully remove the Needle guard. Place guard onto the old Needle and dispose of according to local regulations.
- 3b** If the existing Needle is clogged, use the Needle Clearing Tool to poke the cork/sediment through the eye of the Needle.
- 4** Hold the new Needle by the grip and slide the pointed end back into the Needle Guide, slightly tilting the Needle.
- 5** Screw the Needle Grip back into the System until fully tightened.



**CAUTION:** Needles are sharp.  
Handle with care.

# TROUBLESHOOTING

<b>PROBLEM</b>	<b>POSSIBLE CAUSE</b>	<b>SOLUTION</b>
Wine is not pouring.	<p>The Trigger was not pressed and released to initiate the pour.</p> <p>The bottle is not tilted enough.</p> <p>Needle is clogged or damaged.</p> <p>The Coravin Capsule is empty.</p> <p>The Needle is not fully inserted through the cork.</p>	<p>Make sure to press and release the Trigger so wine can start flowing.</p> <p>Ensure the back of the bottle is raised higher than the Spout while pouring.</p> <p>Unscrew the Needle. Quickly press and release the Trigger, If the System emits a hissing sound, the Needle is clogged. Refer to Changing the Needle for instructions.</p> <p>Insert a new Coravin Capsule.</p> <p>Push down on the Handle to insert the Needle all the way through the cork.</p>
Slow pour on first access.	<p>This happens when the bottle is accessed for the first time.</p>	<p>Press and release the Trigger a few times to get the wine to pour. Repeat as necessary.</p>

<b>PROBLEM</b>	<b>POSSIBLE CAUSE</b>	<b>SOLUTION</b>
It is difficult to insert and remove the Needle from wine bottles.	Some corks are more difficult to puncture than others.  The coating on the Needle may be worn.	This is normal, especially for cold corks.  Replace the Needle if tip is worn or damaged.
The cork is leaking/dripping.	Bottle has a plastic cork which does not reseal.  The System was left in the cork for too long.  The cork might be cold, old, or dry and has difficulty resealing.	Only access wines with natural corks.  Remove the Coravin System immediately after pouring.  Give the cork additional time to reseal or try the Vintage Needle ( <a href="http://www.coravin.com">www.coravin.com</a> ).
There is some wine on top of the cork after pouring.	Wine left in the Needle sometimes drips onto the top of the cork. It is not wine coming out of the bottle.	This is normal and there is no reason for concern. Wipe the top of the cork with a paper towel or cloth.
There are particles in the wine.	Cork particles or sediment in the wine have passed through the Needle.	This is normal for some wines.
The System is not dispensing 15.5 oz. pours per capsule.	Too much gas is being used to pour wine (pressing the Trigger too often and too long).  The Capsule Cup or Needle is not installed tight enough.	Refer to GETTING THE MOST OUT OF EACH CORAVIN CAPSULE section under USEFUL TIPS.  Tighten the Capsule Cup and Needle.

# MODÈLES COMPATIBLES

---

MODEL ONE, MODEL TWO, MODEL TWO ELITE

## OPTIMISEZ VOTRE EXPÉRIENCE CORAVIN AVEC L'APPLICATION CORAVIN MOMENTS POUR iPhone®

---

Découvrez des vins à savourer avec votre musique et vos films préférés, et bien plus encore.  
Capturez vos Moments Coravin favoris et partagez-les avec vos amis via les réseaux sociaux.  
Ajoutez et organisez vos vins dans votre cave virtuelle.  
Obtenez des conseils pour choisir de superbes bouteilles chez votre caviste.



Apple et le logo Apple sont des marques de commerce d'Apple Inc. déposées aux États-Unis et dans d'autres pays. App Store est une marque de service d'Apple Inc. déposée aux États-Unis et dans d'autres pays.

# CONSIGNES IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

**AVERTISSEMENT : LES CAPSULES CONTIENNENT UN GAZ SOUS HAUTE PRESSION ET PEUVENT EXPLOSER SI ELLES SONT EXPOSÉES À LA CHALEUR.**



Argon, 6,5 g (6,8 ml)  
CAS 7440-37-1



**MISE EN GARDE : Les aiguilles sont tranchantes. Manipulez-les avec soin.**

**MISE EN GARDE : Les bouteilles de vin endommagées ou non conformes peuvent se briser sous la pression. Une manche pour bouteille de vin Coravin est incluse afin d'éviter tout risque de blessure causée par du verre cassé.**

**AVERTISSEMENT : Les capsules de gaz sont sous haute pression. Le système Coravin fonctionne UNIQUEMENT avec de véritables capsules Coravin. L'utilisation de capsules autres que Coravin, la réutilisation d'une partie de la capsule ou le raccordement à des sources de gaz autres que les capsules Coravin constituent un danger et peuvent blesser les utilisateurs ou les autres personnes à proximité. L'utilisation de sources de gaz à grande capacité avec le système Coravin peut provoquer des fuites de gaz et entraîner de graves blessures, voire la mort. Les sources de gaz à grande capacité n'ont été NI testées NI approuvées par Coravin. L'utilisation de sources de gaz alternatives invalidera la garantie du système et exclura toute responsabilité de Coravin à l'égard de tout problème ou toute blessure susceptible de survenir. Pour en savoir plus, contactez le service client de Coravin.**

**ATTENTION : NE PAS UTILISER avec du vin mousseux ou du champagne.**

**REMARQUE : non destiné à une utilisation avec des bouchons en plastique.**

Pour les vins avec bouchon à vis, utilisez les bouchons à vis Coravin.

La qualité du vin est influencée par de nombreux facteurs. Utilisez le système Coravin uniquement comme prévu et nettoyez-le après chaque utilisation. Coravin ne peut garantir la qualité du vin et ne sera pas responsable des dommages ou de la perte du vin, à moins que ces dommages ou pertes ne soient causés par un système Coravin défectueux.

**AVERTISSEMENT :**

**N'UTILISEZ JAMAIS le système pour un usage autre que celui prévu.**

**NE PLONGEZ PAS le système dans de l'eau ou dans tout autre liquide.**

**Le système ne résiste pas au lave-vaisselle.**

**Le système n'est pas un jouet. Tenez-le hors de portée des enfants.**



# SOMMAIRE

---

<b>À PROPOS</b> DE VOTRE SYSTÈME	<b>18</b>
<b>INSTALLATION ET REMPLACEMENT</b> D'UNE CAPSULE CORAVIN	<b>19</b>
<b>EXTRACTION ET SERVICE</b> DU VIN	<b>21</b>
<b>NETTOYAGE ET ENTRETIEN</b> DE VOTRE SYSTÈME	<b>24</b>
CONSEILS <b>UTILES</b>	<b>25</b>
<b>REMPLEMENT</b> DE L'AIGUILLE	<b>26</b>
<b>DÉPANNAGE</b>	<b>27</b>

Bienvenue chez Coravin. Savourez le vin et la quantité de votre choix, sans avoir à retirer le bouchon. Insérez le système, penchez la bouteille et versez. Votre dernier verre sera aussi délicieux que le premier.

## À PROPOS DE VOTRE SYSTÈME



- 1 Gâchette
- 2 Poignée
- 3 Bec verseur
- 4 Aiguille
- 5 Guide de l'aiguille

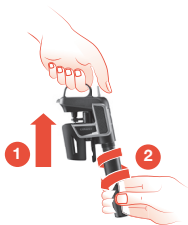
- 6 Pince
- 7 Capsule Coravin
- 8 Cartouche pour capsules
- 9 Brosse de nettoyage de l'aiguille
- 10 Manche de bouteille



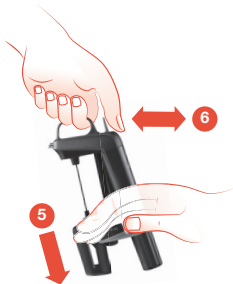
Lisez toutes les instructions avant utilisation. Conservez-les à titre de référence ultérieure.

# INSTALLATION ET REMPLACEMENT D'UNE CAPSULE CORAVIN

- 1** Glisser la pince complètement vers le haut'.
- 2** Dévissez le compartiment à capsules.
- 3** Insérez l'extrémité arrondie de la capsule dans la cartouche pour capsules.
- 4** Vissez rapidement le compartiment à capsules sur le système jusqu'à ce qu'il n'y ait plus d'écart. Cela garantit l'étanchéité et évite la perte de gaz.



- 5** Faites glisser la pince vers le bas jusqu'à ce qu'elle s'enclenche.
- 6** **APPUYEZ SUR LA GÂCHETTE ET RELÂCHEZ-LA** rapidement pour libérer une petite quantité de gaz. Si vous n'entendez pas de sifflement, consultez la section « Dépannage ».



**REMARQUE :** Les capsules Coravin sont faites de matériaux recyclables. Les capsules VIDES peuvent être recyclées conformément à la réglementation locale. **NE JETEZ PAS** de capsules inutilisées.



# EXTRACTION ET SERVIR LE VIN

**REMARQUE :** Utilisez sur des bouteilles dotées d'un bouchon en liège naturel (enlevez la capsule pour vérifier) ou sur des bouteilles équipées de bouchons à vis Coravin.

**REMARQUE :** Vérifiez que l'aiguille est bien serrée en la faisant tourner dans le sens des aiguilles d'une montre.

**REMARQUE:** assurez-vous que la pince est en position basse avant utilisation.

- 1 Ouvrez la pince en appuyant sur ses poignées. Placez-les autour du goulot de la bouteille de sorte que le guide de l'aiguille repose sur la capsule/le bouchon de la bouteille. Relâchez les poignées de la pince pour sécuriser la bouteille.



- 2 **APPUYEZ SUR LA GÂCHETTE ET RELÂCHEZ-LA** rapidement pour purger l'air de l'aiguille et la remplir de gaz. Le système émettra un bref sifflement.



- 3 Appuyez sur la poignée pour insérer l'aiguille dans le bouchon.



- 4** Tenez la bouteille avec une main et la poignée avec l'autre. Inclinez la bouteille de sorte que le bec verseur se trouve au-dessus du verre et le fond de la bouteille plus haut que le bec verseur.



- 5 APPUYEZ SUR LA GÂCHETTE ET RELÂCHEZ-LA** rapidement pour verser le vin. Une fois la gâchette relâchée, le vin coulera pendant quelques secondes. Répétez l'opération jusqu'à avoir versé la quantité souhaitée.



- 6** Redressez la bouteille pour que le vin arrête de couler. Le gaz restant dans la bouteille sera relâché, suite à quoi un sifflement peut se produire.

**REMARQUE :** Pour optimiser l'utilisation du gaz, laissez ralentir le débit avant d'appuyer à nouveau sur la gâchette. Si vous entendez un sifflement très prononcé, cela signifie que vous avez utilisé trop de gaz.

- 7** Tenez le goulot de la bouteille avec une main et tirez la poignée vers le haut avec l'autre pour extraire l'aiguille du bouchon.

**REMARQUE :** Il se peut que quelques gouttes de vin apparaissent sur le bouchon. C'est tout à fait normal.

- 8** Ouvrez la pince en appuyant sur ses poignées et retirez-la de la bouteille.
- 9** Placez la bouteille à l'horizontale dans une pièce à température contrôlée adaptée au stockage du vin.

**REMARQUE :** Le bouchon en liège se rescellera de lui-même. Les bouchons froids ou plus anciens mettent plus de temps à se resceller. Si le bouchon continue à goutter après plusieurs minutes, cela veut dire qu'il n'est peut-être pas en liège naturel et qu'il ne se rescellera pas.

**REMARQUE :** Retirez le système de la bouteille après avoir versé du vin pour éviter l'oxydation.



# NETTOYAGE ET ENTRETIEN DE VOTRE SYSTÈME

Nettoyez le système Coravin après chaque utilisation.

- 1 Placez le bec verseur sous un filet d'eau chaude et **PROPRE** pendant au moins 5 secondes.

**IMPORTANT : N'appuyez jamais sur la gâchette lorsque vous rincez le bec verseur. Vous risqueriez d'endommager le système.**

- 2 Retirez-le de l'eau et **APPUYEZ SUR LA GÂCHETTE ET RELÂCHEZ-LA** rapidement pour libérer du gaz et enlever tout excès d'eau.

- 3 Séchez soigneusement le système avec un chiffon doux.



- Ne plongez pas le système dans de l'eau ou dans tout autre liquide. Le système ne résiste pas au lave-vaisselle.
- N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs ou de tampons à récurer susceptibles de rayer la surface extérieure.
- Si, après avoir nettoyé le système, vous observez un effet collant ou de congestion, répétez la procédure de nettoyage à l'aide d'un mélange d'eau et de vinaigre blanc (50/50). Cela est particulièrement utile après avoir extrait à maintes reprises des vins de dessert.
- Ne laissez pas sécher le vin sur le système. Essuyez immédiatement avec un chiffon humide.



# CONSEILS **UTILES**

---

## **CHANGER DE VIN :**

**APPUYEZ SUR LA GÂCHETTE ET RELÂCHEZ-LA** rapidement pour évacuer l'excédent de vin de l'aiguille avant de verser un autre vin.

## **TIRER LE MAXIMUM DE VOS CAPSULES CORAVIN :**

- NE dévissez PAS le compartiment tant que la capsule n'est pas vide. L'excédent de gaz sera rapidement relâché et perdu.
- Vérifiez toujours que l'aiguille est bien vissée avant utilisation.
- Pour réduire l'utilisation générale de gaz, appuyez rapidement sur la gâchette et répétez l'opération uniquement lorsque le débit ralentit. Lorsque vous appuyez pendant trop longtemps sur la gâchette, vous gaspillez du gaz.
- Si vous êtes sur le point de finir une bouteille, retirez-le bouchon.

**MISE EN GARDE : Utilisez uniquement des capsules Coravin. Les capsules Coravin sont spécialement conçues pour Coravin et contiennent 99,99 % d'argon pur afin de garantir une performance optimale et la bonne conservation du vin.**

Rendez-vous sur [www.coravin.fr](http://www.coravin.fr) pour en savoir plus sur :

- les différents types d'aiguilles Coravin
- le versement de millésimes et de vins contenant un dépôt
- le versement dans plusieurs verres à partir de la même bouteille

# REMPACEMENT DE L'AIGUILLE

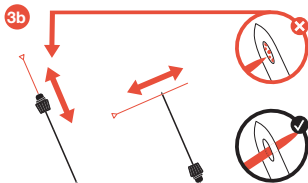
- 1** Mettez la pince en position basse. Saisissez la poignée de l'aiguille située en haut de l'aiguille, et dévissez-la pour la dégager du système. L'aiguille descend instantanément.
- 2** Inclinez-la légèrement et retirez-la du système pour l'enlever.



- 3a** Si vous installez une nouvelle aiguille, retirez soigneusement le garde-aiguille. Placez le garde sur l'aiguille usagée et jetez-la conformément à la réglementation locale.



- 3b** Si l'aiguille existante est bouchée, utilisez la tige de nettoyage des aiguilles pour pousser le liège/sédiment hors du chas de l'aiguille.
- 4** Tenez la nouvelle aiguille par sa poignée et glissez l'extrémité pointue dans le guide de l'aiguille en inclinant légèrement cette dernière.
- 5** Vissez fermement la poignée de l'aiguille dans le système.



**ATTENTION : les aiguilles sont piquantes. Manipulez-les avec précaution.**

# DÉPANNAGE

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
Le vin ne coule pas.	<p>Vous n'avez pas appuyé sur la gâchette et ne l'avez pas relâchée, ce qui empêche le versement.</p> <p>La bouteille n'est pas suffisamment inclinée.</p> <p>L'aiguille est bouchée ou endommagée.</p> <p>La capsule Coravin est vide.</p> <p>L'aiguille n'est pas complètement insérée dans le bouchon.</p>	<p>Assurez-vous d'appuyer sur la gâchette et de la relâcher pour que le vin puisse couler.</p> <p>Assurez-vous que le fond de la bouteille se trouve plus haut que le bec verseur pendant le versement.</p> <p>Dévissez l'aiguille. Appuyez sur la gâchette et relâchez-la rapidement. Si le système émet un sifflement, cela veut dire que l'aiguille est bouchée. Consultez la section Remplacement pour obtenir des instructions.</p> <p>Insérez une nouvelle capsule Coravin.</p> <p>Appuyez sur la poignée pour insérer l'aiguille dans le bouchon.</p>
Le débit est lent lors de la première extraction.	<p>Cela se produit lorsque la bouteille est utilisée pour la première fois.</p>	<p>Appuyez sur la gâchette et relâchez-la à plusieurs reprises pour verser le vin. Répétez la procédure si nécessaire.</p>

<b>PROBLÈME</b>	<b>CAUSE POSSIBLE</b>	<b>SOLUTION</b>
J'ai du mal à insérer et retirer l'aiguille des bouteilles de vin.	Certains bouchons sont plus difficiles que d'autres à perforer.  Le revêtement de l'aiguille est peut-être usé.	C'est tout à fait normal, en particulier pour les bouchons froids.  Remplacez l'aiguille si l'extrémité est usée ou endommagée.
Le bouchon fuit/s'égoutte.	La bouteille a un bouchon en plastique qui ne se referme pas.  Le système est resté dans le bouchon pendant trop longtemps.  Le bouchon est peut-être froid, usé ou sec et ne parvient pas à se resceller.	N'utilisez le système que sur des vins avec bouchon en liège naturel ou bouchon à vis (bouchon à vis Coravin).  Retirez le système Coravin immédiatement après avoir versé le vin.  Laissez un peu plus de temps au bouchon pour se resceller ou essayez l'aiguille Vintage ( <a href="http://www.coravin.fr">www.coravin.fr</a> ).
Il y a du vin sur le bouchon après le versement.	Les résidus de vin présents dans l'aiguille gouttent parfois sur le bouchon. Il ne s'agit pas de vin provenant de la bouteille.	C'est tout à fait normal, vous n'avez aucune raison de vous inquiéter. Essuyez le haut du bouchon avec un papier absorbant ou un chiffon.
Le vin contient des particules.	Les résidus de liège ou sédiments présents dans le vin ont traversé l'aiguille.	C'est normal pour certains vins.
Le débit du système n'est pas de 458 ml par capsule.	Vous utilisez trop de gaz pour verser le vin (vous appuyez trop souvent et trop longtemps sur la gâchette).  La cartouche pour capsules ou l'aiguille ne sont pas correctement serrées.	Consultez la section « TIRER LE MAXIMUM DE VOS CAPSULES CORAVIN » sous « CONSEILS UTILES ».  Resserrez la cartouche pour capsules et l'aiguille.

# MODELLI COMPATIBILI

---

Model One, Model Two, Model Two Elite

## MIGLIORA LA TUA 'CORAVIN EXPERIENCE' CON L'APP CORAVIN MOMENTS PER IPHONE®

---

Scopri i vini e goditeli con la tua musica e i tuoi film preferiti e con tutto ciò che ami.

Salva i tuoi Coravin Moments preferiti e condividili con gli amici sui social.

Aggiungi e gestisci i vini nella tua cantina virtuale.

Ottieni suggerimenti per trovare grandi bottiglie all'enoteca vicino casa.



Apple e il logo Apple sono marchi registrati di Apple, Inc. negli USA e in altri Paesi. App Store è un marchio di servizio di Apple, Inc. registrato negli USA e in altri Paesi.

# IMPORTANTI LINEE GUIDA PER LA SICUREZZA

**PERICOLO: CONTIENE GAS SOTTO PRESSIONE, PUÒ ESPLODERE SE RISCALDATO.**



Argon 6,5g (0,23oz)  
CAS 7440-37-1



**ATTENZIONE:** Gli aghi sono appuntiti. Maneggiare con cura.

**ATTENZIONE:** Le bottiglie di vino danneggiate o difettose possono rompersi se pressurizzate. E' possibile utilizzare il copribottiglia Coravin per ridurre il rischio di lesioni causate dall'eventuale rottura del vetro.

**PERICOLO:** Le capsule di gas sono soggette a una pressione elevata. Il sistema Coravin è concepito per essere utilizzato **ESCLUSIVAMENTE** con Capsule Coravin originali. L'uso di capsule che non siano originali Coravin, il riutilizzo di qualsiasi parte della capsula o il collegamento a fonti di gas diverse dalle capsule Coravin rappresentano un pericolo e possono provocare lesioni all'utente o a chi si trova nelle sue vicinanze. L'uso di fonti di gas di grandi dimensioni con il Sistema Coravin può provocare perdite gassose che possono causare lesioni gravi o letali. Le fonti di gas di grandi dimensioni non sono state né testate né approvate da Coravin. L'uso di fonti di gas alternative invalida la garanzia del Sistema e solleva Coravin da qualsiasi responsabilità rispetto a problematiche o lesioni derivanti dall'uso medesimo. Per maggiori informazioni contattare il Servizio Clienti di Coravin.

**ATTENZIONE :** NON USARE con spumante o Champagne.

**NOTA :** non destinato all'uso con tappi di plastica. Per i vini con tappo a vite, utilizzare i tappi a vite Coravin.

La qualità del vino è influenzata da molti fattori. Utilizzare il sistema Coravin solo come previsto e pulire correttamente il sistema dopo ogni utilizzo. Coravin non può garantire la qualità di alcun vino e non sarà responsabile per danni o perdite di vino, a meno che tale danno o perdita non sia causato da un sistema Coravin difettoso.

**PERICOLO:**

**NON UTILIZZARE** il Sistema per usi diversi da quello designato.

**NON immergere** il Sistema in acqua o in altri liquidi.

Il sistema non è consigliato per la lavastoviglie.

Il sistema non è un giocattolo. Tenere lontano dalla portata dei bambini.



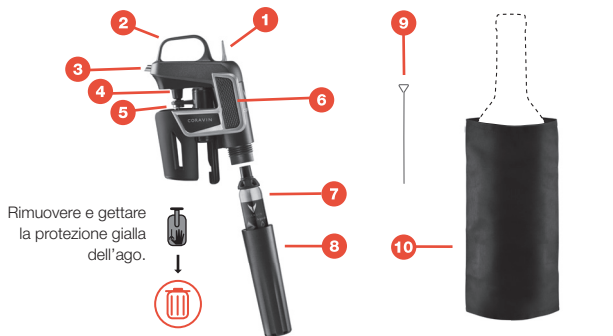
# INDICE

---

<b>INFORMAZIONI</b> SUL SISTEMA	<b>32</b>
<b>INSTALLARE E SOSTITUIRE</b> UNA CAPSULA CORAVIN	<b>33</b>
<b>VERSARE</b> IL VINO	<b>35</b>
<b>PULIZIA E MANUTENZIONE</b> DEL VOSTRO SISTEMA	<b>38</b>
<b>CONSIGLI</b> UTILI	<b>39</b>
<b>SOSTITUZIONE</b> DELL'AGO	<b>40</b>
<b>RISOLUZIONE DEI PROBLEMI</b>	<b>41</b>

Benvenuti in Coravin. Assapora il vino che desideri, in qualsiasi quantità, senza stappare la bottiglia. E' semplice: inserisci, inclina e versa. L'ultimo bicchiere avrà lo stesso, incredibile gusto del primo.

## INFORMAZIONI SUL SISTEMA



- 1 Leva
- 2 Impugnatura
- 3 Beccuccio
- 4 Ago
- 5 Guida dell'ago

- 6 Morsa
- 7 Capsula Coravin
- 8 Copricapsula
- 9 Spazzola per la pulizia dell'ago
- 10 Copribottiglia Coravin



Leggere tutte le istruzioni prima dell'uso. Conservare per riferimento futuro.

# INSTALLARE E SOSTITUIRE UNA CAPSULA CORAVIN

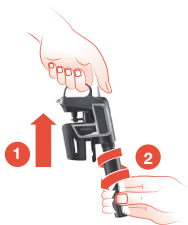
---

**1** Per permettere lo scorrimento, tenere sollevata la leva di rilascio della morsa.

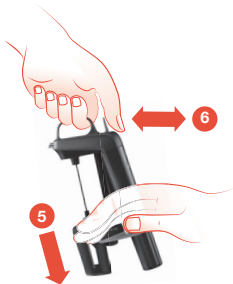
**2** Svitare il copricapsula.

**3** Inserire l'estremità arrotondata della capsula nel copricapsula.

**4** Avvitare velocemente il copricapsula al sistema fino a chiusura completa.  
In questo modo l'ermeticità garantisce l'assenza di perdite di gas.



- 5** Far scorrere la morsa verso il basso finché non si blocca in posizione.
- 6** **PREMERE E RILASCIARE** rapidamente la leva per far uscire un leggero sfiato di gas. In assenza di sfiato, far riferimento a 'Risoluzione dei Problemi'.



**NOTA:** Le capsule Coravin sono realizzate con materiali riciclabili. Le capsule **VUOTE** possono essere riciclate secondo le normative locali. **NON** smaltire le capsule inutilizzate.



# VERSARE IL VINO

**NOTA:** Usare con bottiglie con tappo in sughero naturale (rimuovere l'alluminio per conferma) o con tappo a vite usando i Tappi a Vite Coravin.

**NOTA:** Assicurarsi che l'ago sia ben stretto girando in senso orario.

**NOTA:** assicurarsi che la morsa sia in posizione abbassata prima dell'uso.

- 1** Aprire la morsa premendone le estremità. Posizionare intorno al collo della bottiglia in modo che la guida dell'ago si trovi in perfetta aderenza con la capsula in alluminio/ il tappo. Rilasciare le morsa per assicurare la presa della bottiglia.
- 2** **PREMERE E RILASCIARE** rapidamente la leva per far uscire l'aria dall'ago e far entrare il gas. A questo punto il Sistema emette un breve sfianto.
- 3** Abbassare l'impugnatura per inserire l'ago dentro al tappo.



- 4** Tenere la bottiglia con una mano e l'impugnatura con l'altra. Inclinare la bottiglia posizionando il beccuccio sul bicchiere; la bottiglia deve essere più in alto del beccuccio.



- 5 PREMERE E RILASCIARE** rapidamente la leva per versare il vino. Quando si rilascia la leva, il vino fuoriesce per qualche secondo. Ripetere fin quando si sarà versata la quantità di vino desiderata.



- 6** Rimettere la bottiglia in posizione verticale per smettere di versare. Il gas rimanente nella bottiglia viene eliminato tramite un possibile sfiato.

**NOTA:** Per ottimizzare l'uso del gas, attendere il rallentamento della miscita prima di premere nuovamente la leva. Uno sfiato eccessivo di gas al termine della miscita implica uno spreco dello stesso. Minore lo sfiato, migliore l'utilizzo.

- 7** Tenere il collo della bottiglia con una mano e rialzare l'impugnatura con l'altra per rimuovere l'ago dal tappo.

**NOTA:** La parte superiore del tappo potrebbe presentare qualche goccia residua di vino. E' perfettamente normale.

- 8** Aprire la morsa premendo le estremità e togliere dalla bottiglia.

- 9** Mettere la bottiglia in una zona a temperatura controllata idonea per il vino.

**NOTA:** Il sughero naturale si richiude autonomamente. Tappi freddi o vecchi possono richiedere più tempo per richiudersi. Se dopo alcuni minuti il tappo continua a gocciolare, è possibile che il sughero non sia naturale e che dunque non si richiuda affatto.

**NOTA:** Rimuovere il sistema dalla bottiglia dopo la mescita per evitare l'ossidazione.



# PULIZA E MANUTENZIONE DEL VOSTRO SISTEMA

Pulire il Sistema Coravin dopo ciascun utilizzo.

- 1 Posizionare il beccuccio sotto un flusso costante d'acqua calda e **PULITA** per almeno 5 secondi.

**IMPORTANTE: Non premere mai la leva mentre si risciacqua il beccuccio. In questo modo si potrebbe danneggiare il Sistema.**

- 2 Terminato il risciacquo, **PREMERE E RILASCIARE** rapidamente la leva per rilasciare del gas ed eliminare l'acqua in eccesso.
- 3 Asciugare bene con un panno morbido.



- Non immergere il Sistema in acqua o in qualsiasi altro liquido. Sistema non consigliato per la lavastoviglie.
- Non usare detersivi abrasivi o pagliette che possano graffiare la superficie esterna.
- Nel caso in cui, dopo la pulizia, il Sistema risulti ancora appiccicoso o ostruito, ripetere con una miscela 50/50 tra acqua e aceto bianco. Sarà molto utile specie dopo diversi utilizzi con vini da dessert.
- Non lasciare che il vino si secchi sul Sistema. Pulire immediatamente con un panno bagnato.



# CONSIGLI UTILI

---

## USO CON PIU' VINI:

**PREMERE E RILASCIARE** rapidamente la leva per togliere dall'ago qualsiasi residuo di vino prima di passare a un vino diverso.

## SFRUTTARE AL MEGLIO LE CAPSULE CORAVIN:

- NON svitare il copricapsula fin quando la capsula non è completamente vuota. Altrimenti, il gas rimanente sarà velocemente rilasciato andando sprecato.
- Prima dell'uso, controllare sempre che l'ago sia ben inserito nel tappo.
- Per ridurre il consumo complessivo di gas, premere rapidamente la leva, ripetendo solo quando la mescita rallenta. Tenere la leva premuta a lungo comporta spesso uno spreco di gas.
- Quando la bottiglia è prossima al termine, togliere il tappo.

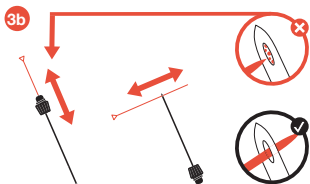
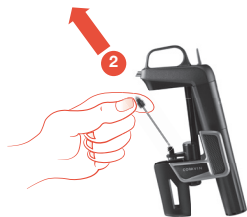
**ATTENZIONE:** Usare esclusivamente capsule Coravin originali. Le capsule Coravin, specificamente realizzate per Coravin, contengono il 99,99% di gas argon puro per garantire i migliori risultati in termini qualitativi e di conservazione del vino.

Per maggiori informazioni visitare [www.coravin.com](http://www.coravin.com) riguardo a:

- Diversi tipi di aghi Coravin
- Mescita di vini d'annata e di vini con sedimenti
- Mescita di bicchieri multipli dalla stessa bottiglia

# SOSTITUZIONE DELL'AGO

- 1** Iniziare facendo scorrere la morsa verso il basso finché non scatta in posizione. Per svitarlo e sganciarlo dal Sistema, afferrare l'impugnatura dell'ago situata nella parte superiore, Una volta svitato, l'ago scivolerà rapidamente.
- 2** Inclinare leggermente l'ago e, sollevandolo, estrarlo dal Sistema.
- 3a** In caso di installazione di un nuovo ago, rimuovere con cura la sua protezione. Mettere l'ago vecchio nella protezione e smaltirlo in base alle normative locali.
- 3b** Nel caso in cui l'ago esistente sia ostruito, usare l'apposito strumento di pulizia per far passare i sedimenti di sughero attraverso la cruna dell'ago.
- 4** Tenere il nuovo ago per l'impugnatura, quindi far scorrere il lato appuntito di nuovo nella sua guida inclinandolo leggermente.
- 5** Avvitare nuovamente l'impugnatura dell'ago nel Sistema fino a serraggio completo.



**ATTENZIONE:** gli aghi sono affilati. Maneggiare con cura.

# RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

<b>PROBLEMA</b>	<b>CAUSE POSSIBILI</b>	<b>SOLUZIONE</b>
Il vino non esce.	Non è stata premuta e rilasciata la leva per iniziare la mescita.	Accertarsi di premere e rilasciare la leva per far partire la mescita del vino.
	La bottiglia non è sufficientemente inclinata.	Accertarsi che il fondo della bottiglia sia più in alto del beccuccio durante la mescita.
	L'ago è ostruito o danneggiato.	Svitare l'ago. Premere e rilasciare rapidamente la leva. Se il Sistema emette uno sfiato, l'ago è ostruito. Vedere le istruzioni su come Sostituire l'Ago.
	La capsula Coravin è vuota.	Inserire una nuova capsula Coravin.
	L'ago non è stato interamente inserito nel tappo.	Abbassare l'impugnatura per inserire l'ago dentro al tappo.
Esce poco liquido all'inizio.	Questo accade con le nuove bottiglie.	Premere e rilasciare la leva un po' di volte per agevolare la mescita. Ripetere se necessario.

<b>PROBLEMA</b>	<b>CAUSE POSSIBILI</b>	<b>SOLUZIONE</b>
E' difficile inserire e rimuovere l'ago dalle bottiglie di vino.	Passare attraverso alcuni tappi risulta più difficile rispetto ad altri. Il rivestimento dell'ago può essere usurato.	E' normale, soprattutto per tappi vecchi. Sostituire l'ago se la punta è usurata o danneggiata.
Il tappo perde/gocciola.	La bottiglia ha un tappo di plastica che non si richiude. Il Sistema è stato lasciato nel tappo troppo a lungo. Il tappo potrebbe essere freddo, vecchio o disidratato, con conseguente difficoltà di richiudersi.	Usare solamente con vini tappati con sughero naturale. Estrarre il Sistema Coravin subito dopo la mescita. Dare al tappo un po' di tempo supplementare per richiudersi o provare con l'Ago Vintage ( <a href="http://www.coravin.com">www.coravin.com</a> ).
E' rimasto un po' di vino sul tappo dopo la mescita.	Il vino rimasto nell'ago talvolta si deposita sulla parte superiore del tappo. Non è vino che proviene dalla bottiglia.	E' normale e non c'è motivo di preoccuparsi. Asciugare la parte superiore del tappo con carta da cucina o con un panno.
Nel vino ci sono delle particelle.	Le particelle di sughero o i sedimenti nel vino sono passati attraverso l'ago.	Questo è normale per alcuni vini.
Non riesco a versare 15 calici da 150ml con una singola capsula	Viene usato troppo gas per versare il vino (pressione della leva troppo spesso e troppo a lungo). Il copricapsula o l'ago non sono stati avvitati correttamente.	Consultare la sezione SFRUTTARE AL MEGLIO LE CAPSULE CORAVIN nei CONSIGLI UTILI. Stringere bene la capsula e l'ago.

# MODELOS COMPATIBLES

---

Model One, toda la serie Model Two y Limited Edition

## MEJORE SU EXPERIENCIA CORAVIN CON LA APLICACIÓN CORAVIN MOMENTS PARA iPhone®

---

Descubra vinos para disfrutar con su música o películas favoritas, y mucho más.

Guarde sus momentos Coravin favoritos y compártalos con sus amigos en las redes sociales.

Añada y organice vinos en su bodega virtual.

Obtenga consejos para encontrar excelentes botellas en tiendas de vinos de su localidad.



Apple y el logotipo de Apple son marcas registradas de Apple Inc. en EE. UU. y otros países. App Store es una marca de servicio de Apple Inc. registrada en EE. UU. y otros países.

# DIRECTRICES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

**ADVERTENCIA: CONTIENE GAS A PRESIÓN; PELIGRO DE EXPLOSIÓN EN CASO DE CALENTAMIENTO.**



Argón 6.5 g (0,23 oz)  
CAS 7440-37-1



**PRECAUCIÓN:** Las agujas son afiladas. Manipúlelas con cuidado.

**PRECAUCIÓN:** Las botellas de vino dañadas o defectuosas pueden romperse cuando se presurizan. Coravin incluye una manga para botellas de vino que puede utilizar para reducir el riesgo de lesiones causadas por vidrios rotos.

**ADVERTENCIA:** Las cápsulas de gas están sometidas a una alta presión. El sistema Coravin está diseñado para funcionar SOLO con cápsulas Coravin auténticas. Utilizar cápsulas que no sean de Coravin, reutilizar cualquier parte de las cápsulas, o conectarse a fuentes de gas que no sean las cápsulas de Coravin son acciones peligrosas que pueden causar lesiones a los usuarios o a otras personas que se encuentren cerca. El uso del sistema Coravin con fuentes de gas de gran capacidad puede provocar fugas de gas que podrían causar lesiones graves o la muerte. Coravin NO ha probado NI avalado fuentes de gas de gran capacidad. El uso de fuentes de gas alternativas anulará la garantía del sistema. Coravin no se hará responsable de los problemas o lesiones que puedan surgir. Para obtener más información, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente de Coravin.

**PRECAUCIÓN : NO UTILIZAR con vino espumoso o champán.**

**NOTA :** No está diseñado para el uso con corchos de plástico. Para vinos con tapa de rosca, utilice tapones de rosca Coravin.

La calidad del vino se ve afectada por muchos factores. Use el sistema Coravin solo como está previsto y límpielo correctamente después de cada uso. Coravin no puede garantizar la calidad de ningún vino y no es responsable de daños ni pérdidas de ningún vino a menos que se descubra que la causa de ese daño o pérdida es un sistema Coravin defectuoso.

**ADVERTENCIA:**

**NO UTILICE** el sistema para otro uso distinto al previsto.

**NO** sumerja el sistema en agua u otro líquido.

El sistema no es apto para lavavajillas.

El sistema no es un juguete. Manténgalo fuera del alcance de los niños.



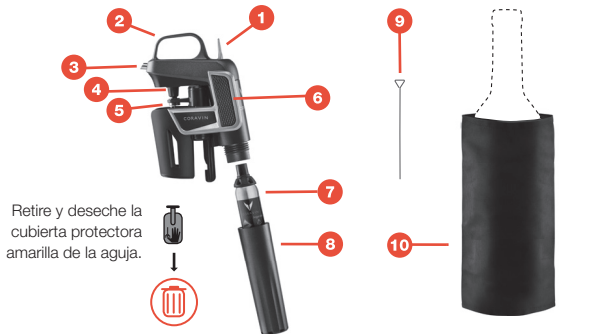
# ÍNDICE DE CONTENIDOS

---

<b>SOBRE</b> SU SISTEMA	<b>46</b>
<b>INSTALAR Y REEMPLAZAR</b> LAS CÁPSULAS DE CORAVIN	<b>47</b>
<b>ACCEDER Y SERVIR</b> EL VINO	<b>49</b>
<b>LIMPIEZA Y CUIDADOS</b> DEL SISTEMA	<b>52</b>
CONSEJOS <b>ÚTILES</b>	<b>53</b>
<b>CAMBIAR</b> LA AGUJA	<b>54</b>
<b>RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS</b>	<b>55</b>

Le damos la bienvenida a Coravin. Disfrute del vino que quiera sin descorchar la botella. Solo tiene que insertar el dispositivo, inclinar la botella y servir el vino. La última copa tendrá un sabor tan bueno como el de la primera.

## **SOBRE SU SISTEMA**



Retire y deseche la cubierta protectora amarilla de la aguja.



- |          |                         |           |                               |
|----------|-------------------------|-----------|-------------------------------|
| <b>1</b> | Gatillo                 | <b>6</b>  | Abrazadera                    |
| <b>2</b> | Mango                   | <b>7</b>  | Cápsula Coravin               |
| <b>3</b> | Boquilla para escanciar | <b>8</b>  | Receptáculo para cápsula      |
| <b>4</b> | Aguja                   | <b>9</b>  | Cepillo para limpiar la aguja |
| <b>5</b> | Guía de aguja           | <b>10</b> | Manga para botellas de vino   |



Lea todas las instrucciones antes de empezar a usar el sistema y guárdelas para futuras consultas.

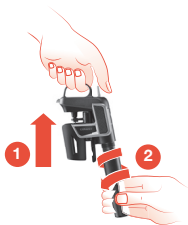
# INSTALAR Y REEMPLAZAR LAS CÁPSULAS DE CORAVIN

**1** Deslice la abrazadera completamente hacia arriba.

**2** Desenrosque el receptáculo de la cápsula.

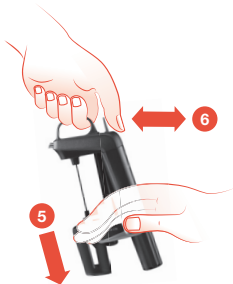
**3** Inserte el extremo redondo de la cápsula en el receptáculo.

**4** Enrosque rápidamente el receptáculo en el sistema hasta que no quede ningún hueco. De esta forma, se asegura de que se establezca un sellado hermético y no se escape el gas.



**5** Deslice la abrazadera hacia abajo hasta que encaje en su lugar.

**6 APRIETE Y SUELTE** el gatillo rápidamente para liberar una breve ráfaga de gas. Si no oye sonido de siseo, consulte el apartado Resolución de problemas.



**NOTA:** Las cápsulas Coravin están hechas de materiales reciclables. Las cápsulas **VACÍAS** se pueden reciclar de acuerdo con las regulaciones locales. **NO** deseche las cápsulas no utilizadas.



# ACCEDER Y SERVIR EL VINO

**NOTA:** Utilice este sistema en botellas con corcho natural (retire la película para confirmarlo), o en botellas que usen tapones de rosca Coravin.

**NOTA:** Asegúrese de que la aguja esté bien apretada. Para ello, gírela en el sentido de las agujas del reloj.

**NOTA:** Asegúrese de que la abrazadera esté en posición baja antes del uso.

- 1** Abra la abrazadera apretando sus mangos. Colóquela alrededor del cuello de la botella para que la guía de la aguja descansa sobre la película o el corcho. Suelte los mangos de la abrazadera para asegurar la botella.



- 2 APRIETE Y SUELTE** el gatillo rápidamente para purgar el aire de la aguja y llenarla con gas. El sistema emitirá un breve sonido de siseo.



- 3** Presione el mango hacia abajo para insertar completamente la aguja a través del corcho.



- 4** Sujete la botella con una mano y el mango con la otra. Incline la botella hasta que la boquilla esté sobre la copa y la parte posterior de la botella esté más elevada que la boquilla.



- 5 APRIETE Y SUELTE** el gatillo rápidamente para servir el vino. Cuando suelte el gatillo, el vino se escanciará durante varios segundos. Repita hasta que se escancie la cantidad deseada de vino.



- 6** Ponga la botella en posición vertical para que el vino deje de escanciarse. Se liberará el gas que quede en la botella y es posible que se oiga un sonido de siseo.

**NOTA:** Para optimizar el uso del gas, deje que el escanciado disminuya la velocidad antes de volver a presionar el gatillo. Si oye muchos sonidos de siseo es porque se ha utilizado demasiado gas.

- 7** Sujete el cuello de la botella con una mano y tire del mango hacia arriba con la otra para retirar la aguja del corcho.

**NOTA:** Es posible que en la parte superior del corcho queden restos de vino. Esto es normal.

- 8** Abra la abrazadera apretando sus mangos y retírela de la botella.

- 9** Guarde la botella en posición horizontal en una zona de temperatura controlada apta para el vino.

**NOTA:** El corcho natural se sellará de nuevo por sí mismo. Los tapones fríos o antiguos pueden tardar un poco más en volver a sellarse. Si el corcho continúa goteando después de varios minutos, puede que no sea natural y que no se vuelva a sellar.

**NOTA:** Retire el sistema de la botella después del vertido para evitar la oxidación.



# LIMPIEZA Y CUIDADOS DEL SISTEMA

Limpie el sistema Coravin después de cada uso.

- 1 Coloque la boquilla bajo un chorro continuo de agua **LIMPIA** y tibia durante al menos 5 segundos.

**IMPORTANTE: No presione nunca el gatillo mientras enjuaga la boquilla, ya que se podría dañar el sistema.**

- 2 Saque la boquilla del agua y **APRIETE Y SUELTE** rápidamente el gatillo para liberar algo de gas y limpiar el exceso de agua.
- 3 Seque y limpie el sistema con un paño suave.



- No sumerja el sistema en agua ni en ningún otro líquido. No es apto para lavavajillas.
- No utilice productos de limpieza abrasivos ni estropajos que puedan rayar la superficie exterior.
- Si, después de limpiar el sistema, éste está pegajoso u obstruido, repita el proceso de limpieza con una mezcla a partes iguales de agua y vinagre blanco. Este procedimiento es especialmente práctico después de haber utilizado el sistema con frecuencia para acceder vinos de postre.
- No deje que el vino se quede seco en el sistema. Límpielo de inmediato con un paño húmedo.



# CONSEJOS ÚTILES

---

## USAR EL SISTEMA EN OTRA BOTELLA:

**APRIETE Y SUELTE** el gatillo rápidamente para purgar los restos de vino de la aguja antes de utilizarla con otro vino.

## CÓMO APROVECHAR AL MÁXIMO CADA CÁPSULA CORAVIN

- NO desenrosque el receptáculo hasta que la cápsula esté vacía. En caso contrario, el gas restante se liberará inmediatamente y se desperdiciará.
- Antes de usar el sistema, verifique siempre que la aguja esté bien enroscada en su sitio.
- Para reducir el uso general del gas, presione el gatillo rápidamente y repita solo cuando el escanciado sea más lento. Si mantiene pulsado el gatillo durante largos periodos de tiempo, se desperdiciará gas.
- Cuando vaya a terminar la botella, descórchela.

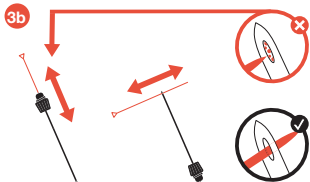
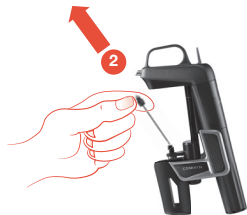
**PRECAUCIÓN:** Utilice únicamente cápsulas Coravin oficiales. Las cápsulas Coravin se han diseñado específicamente para Coravin y contienen gas argón con una pureza del 99,99 % para asegurar la mayor calidad de rendimiento y conservación del vino.

Puede consultar más información en [www.coravin.com](http://www.coravin.com) sobre:

- Diferentes tipos de agujas Coravin
- Cómo escanciar vinos de añada y vinos con sedimentos
- Cómo escanciar varias copas de la misma botella

# CAMBIAR LA AGUJA

- 1** Comience con la abrazadera en la posición baja. Sujete la empuñadura de la aguja, situada en su parte superior, y desenrótsela para retirarla del sistema. La aguja se desprenderá rápidamente.
- 2** Incline la aguja ligeramente y tire de ella hacia arriba y hacia fuera para retirarla.
- 3a** Si inserta una aguja nueva, retire cuidadosamente el protector. Colóquelo en la aguja antigua y deséchela de acuerdo con las regulaciones locales.
- 3b** Si la aguja está obstruida, utilice la herramienta de desobstrucción para expulsar el corcho o sedimento a través del ojo de la aguja.
- 4** Sostenga la aguja nueva de forma ligeramente inclinada y desde la empuñadura. Introduzca la herramienta de desobstrucción por la guía de la aguja.
- 5** Enrosque la empuñadura de la aguja de nuevo en la unidad hasta que quede bien sujeta.



**PRECAUCIÓN :** Las agujas son afiladas. Manipúlelas con cuidado.

# RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	SOLUCIÓN
El vino no se escancia.	<p>No ha apretado y soltado el gatillo para iniciar el escanciado.</p> <p>La botella no está lo suficientemente inclinada.</p> <p>La aguja está obstruida o dañada.</p> <p>La cápsula Coravin está vacía.</p> <p>La aguja no está completamente insertada a través del corcho.</p>	<p>Asegúrese de apretar y soltar el gatillo para que el vino empiece a fluir.</p> <p>Asegúrese de que la parte posterior de la botella está más elevada que la boquilla mientras se escancia.</p> <p>Desenrosque la aguja. Apriete y suelte rápidamente el gatillo: si el sistema emite un sonido de siseo, significa que la aguja está obstruida. Consulte los apartados Cambiar la aguja o Cómo eliminar obstrucciones de la aguja para aprender a hacerlo.</p> <p>Inserte una nueva cápsula Coravin.</p> <p>Presione hacia abajo el mango para insertar completamente la aguja a través del corcho.</p>
El escanciado es lento la primera vez que se accede.	Esto sucede cuando se accede al vino por primera vez.	Apriete y suelte el gatillo varias veces para que el vino se escancie. Repita esta acción las veces que sean necesarias.

<b>PROBLEMA</b>	<b>POSIBLE CAUSA</b>	<b>SOLUCIÓN</b>
Resulta difícil meter y sacar la aguja de las botellas de vino.	Algunos corchos son más difíciles de perforar que otros.  Es posible que el revestimiento de la aguja este desgastado.	Es normal que esto ocurra, especialmente en corchos fríos.  Sustituya la aguja si la punta está desgastada o dañada.
El corcho tiene fugas o gotea.	La botella tiene un corcho de plástico que no se vuelve a sellar.  El sistema se ha dejado en el corcho demasiado tiempo.  El corcho podría estar frío, viejo o seco, lo que significa que tendrá dificultades para volver a sellarse.	Acceda únicamente a botellas de vino con tapones de corcho natural.  Retire el sistema Coravin inmediatamente tras escanciar el vino.  Deje pasar un tiempo adicional para que el corcho se vuelva a sellar o pruebe la aguja de añada ( <a href="http://www.coravin.com">www.coravin.com</a> ).
Hay restos de vino sobre el corcho después del escanciado.	A veces, el vino que queda en la aguja gotea sobre la parte superior del corcho. No es vino saliendo de la botella.	No tiene por qué preocuparse, es normal. Limpie la parte superior del corcho con papel absorbente o un paño.
Hay partículas en el vino.	Las partículas de corcho o sedimentos han entrado en la botella a través de la aguja.	Esto es normal en algunos vinos.
El sistema dispensa menos de 15 vertidos de 5 oz (aproximadamente, 150 ml) por cápsula.	Está usando demasiado gas para escanciar el vino, es decir, que está presionando el gatillo con demasiada frecuencia y durante demasiado tiempo.  El receptáculo de la cápsula o la aguja no están lo suficientemente apretados.	Consulte la sección <b>CÓMO APROVECHAR AL MÁXIMO CADA CÁPSULA CORAVIN en CONSEJOS ÚTILES.</b>  Apriete el receptáculo de la cápsula y la aguja.

# KOMPATIBLE MODELLE

---

MODEL ONE, MODEL TWO PRODUKTSERIE UND LIMITED EDITION

## BESONDERE MOMENTE ERLEBEN MIT DER CORAVIN MOMENTS-APP FÜR iPhone®

---

Entdecken Sie Weine passend zu Ihrer Lieblingsmusik und Ihren Lieblingsfilmen sowie vieles mehr.

Speichern Sie Ihre schönsten Coravin-Momente und teilen Sie sie über Social Media mit Ihren Freunden.

Behalten Sie den Überblick über Ihren virtuellen Weinkeller und fügen Sie neue Weine hinzu. Profitieren Sie von Tipps zu großartigen Weinen, die Sie bei Ihrem Weinhändler vor Ort finden.



Apple sowie das Apple-Logo sind eingetragene Marken von Apple Inc. in den USA und anderen Ländern. App Store ist eine eingetragene Dienstleistungsmarke von Apple Inc. in den USA und anderen Ländern.

# WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

**ACHTUNG: ENTHÄLT DRUCKGAS, EXPLOSIONSGEFAHR BEI HITZEEINWIRKUNG.**



Argon, 6,5 g  
CAS 7440-37-1



**ACHTUNG: Die Nadeln sind scharf und müssen stets mit Vorsicht verwendet werden.**

**ACHTUNG: Beschädigte oder fehlerhafte Weinflaschen können brechen, wenn sie unter Druck gesetzt werden. Verwenden Sie die mitgelieferte Coravin-Weinflaschenhülle zum Schutz vor Verletzungen durch Glassplitter.**

**ACHTUNG: Die Gaspatronen stehen unter hohem Druck. Das Coravin-System ist ausschließlich auf die Verwendung der Originalpatronen von Coravin ausgelegt. Bei Verwendung von Patronen anderer Hersteller, Wiederverwendung von Patronenteilen oder der Verwendung anderer Gasquellen besteht Verletzungsgefahr für den Anwender und andere Personen in der Umgebung. Das Anschließen des Coravin-Systems an Gasquellen mit größerem Fassungsvermögen kann dazu führen, dass Gas austritt. Dadurch besteht die Gefahr schwerer Verletzungen bzw. Lebensgefahr. Coravin hat KEINE Gasquellen mit großem Fassungsvermögen getestet. Deren Verwendung ist NICHT zulässig. Bei Verwendung von anderen als den vorgesehenen Gasquellen erlischt jeglicher Garantieanspruch in Bezug auf das System. Für möglicherweise entstehende Schäden oder Verletzungen übernimmt Coravin keine Haftung. Weitere Informationen erhalten Sie beim Kundendienst von Coravin.**

**ACHTUNG: NICHT mit Sekt oder Champagner verwenden.**

**HINWEIS: Nicht für die Verwendung mit Kunststoffkorken vorgesehen. Verwenden Sie bei Weinen mit Schraubverschlüssen Coravin-Schraubverschlüsse.**

Die Weinqualität wird von vielen Faktoren beeinflusst. Verwenden Sie das Coravin-System nur wie vorgesehen und reinigen Sie das System nach jedem Gebrauch gründlich. Coravin kann die Qualität eines Weines nicht garantieren und haftet nicht für die Beschädigung oder den Verlust eines Weines, es sei denn, dieser Schaden oder Verlust wird durch ein defektes Coravin-System verursacht.

**ACHTUNG:**

Verwenden Sie das System **AUSSCHLIESSLICH** für den vorgesehenen Zweck.

Tauchen Sie das System **NIEMALS** in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.

Das System ist nicht spülmaschinene geeignet.

Das System ist kein Spielzeug. Bewahren Sie es außerhalb der Reichweite von Kindern auf.



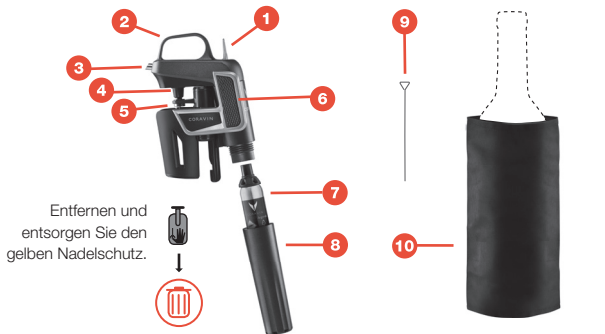
# INHALT

---

<b>AUFBAU</b> DES SYSTEMS	<b>60</b>
<b>EINSETZEN UND AUSTAUSCHEN</b> EINER CORAVIN-PATRONE	<b>61</b>
<b>AUSSCHENKEN</b> VON WEIN	<b>63</b>
<b>REINIGUNG UND PFLEGE</b> DES SYSTEMS	<b>66</b>
<b>HILFREICHE</b> TIPPS	<b>67</b>
<b>WECHSELN</b> DER NADEL	<b>68</b>
<b>FEHLERBEHEBUNG</b>	<b>69</b>

Willkommen bei Coravin. Genießen Sie den Wein Ihrer Wahl, ohne den Korken zu ziehen. Schenken Sie den Wein mit dem Coravin-System aus und freuen Sie sich auf ungetrübten Geschmack bis zum letzten Glas.

## AUFBAU DES SYSTEMS



- 1 Auslöser
- 2 Griff
- 3 Ausgießer
- 4 Nadel
- 5 Nadelführung

- 6 Klemmvorrichtung
- 7 Coravin-Patrone
- 8 Patronenaufnahme
- 9 Gerät zum Reinigen der Nadel
- 10 Weinflaschenhülle

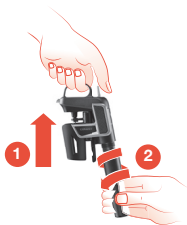


Lesen Sie vor der Verwendung die gesamte Gebrauchsanweisung und bewahren Sie diese gut auf.

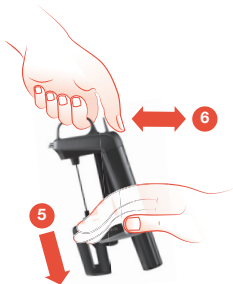
# EINSETZEN UND AUSTAUSCHEN EINER CORAVIN-PATRONE

---

- 1** Schieben Sie die Klemme ganz nach oben.
- 2** Schrauben Sie die Patronenaufnahme ab.
- 3** Setzen Sie die Patrone mit dem runden Ende in die Patronenaufnahme ein.
- 4** Schrauben Sie die Patronenaufnahme zügig an das System, bis sie dicht schließt. So stellen Sie sicher, dass kein Gas austreten kann.



- 5** Schieben Sie die Klemme nach unten, bis sie einrastet.
- 6** Lassen Sie durch schnelles **DRÜCKEN UND LOSLASSEN** des Auslösers eine kleine Menge Gas aus. Falls kein Zischen zu hören ist, finden Sie im Abschnitt „Fehlerbehebung“ weitere Informationen.



**HINWEIS:** Coravin-Patronen werden aus wiederverwertbaren Materialien hergestellt. LEERE Patronen können gemäß den örtlichen Vorschriften recycelt werden. Entsorgen Sie **KEINE ungebrauchten** Patronen.



# AUSSCHENKEN VON WEIN

**HINWEIS:** Das System ist für Flaschen mit Verschlüssen aus natürlichem Kork geeignet (zur Überprüfung Folie entfernen). Es kann bei Flaschen mit Schraubverschluss in Kombination mit den Coravin-Schraubverschlüssen verwendet werden.

**HINWEIS:** Schrauben Sie die Nadel im Uhrzeigersinn fest.

**HINWEIS:** Vergewissern Sie sich, dass die Klemme sich vor dem Gebrauch in der unteren Position befindet.

- 1 Öffnen Sie die Klemmvorrichtung, indem Sie die Klemmgriffe zusammendrücken. Platzieren Sie die Klemmvorrichtung um den Flaschenhals, sodass sich die Nadelführung auf der Folie/dem Korken befindet. Lassen Sie die Klemmgriffe los, um das System an der Flasche anzubringen.
- 2 Durch **DRÜCKEN UND LOSLASSEN** des Auslösers entfernen Sie die Luft aus der Nadel und füllen diese mit Gas. Es sollte ein kurzes Zischen zu hören sein.
- 3 Drücken Sie den Griff nach unten, damit die Nadel den Korken vollständig durchsticht.



- 4** Halten Sie die Flasche mit der einen und den Griff mit der anderen Hand. Kippen Sie die Flasche, sodass sich der Ausgießer über dem Glas befindet und der Flaschenboden schräg nach oben zeigt.
- 5** Schenken Sie den Wein durch schnelles **DRÜCKEN UND LOSLASSEN** des Auslösers aus der Flasche ins Glas. Nachdem Sie den Auslöser loslassen, fließt der Wein einige Sekunden lang aus dem Ausgießer. Wiederholen Sie den Vorgang, bis Sie die gewünschte Menge an Wein ausgeschenkt haben.
- 6** Bringen Sie die Flasche wieder in die aufrechte Position, wenn Sie mit dem Ausschanken fertig sind. Noch in der Flasche befindliches Gas entweicht. Dabei kann ein Zischen zu hören sein.



**HINWEIS:** Sie sparen Gas, wenn Sie den Auslöser erst dann erneut betätigen, wenn deutlich weniger Wein aus dem Ausgießer fließt. Stetiges Zischen bedeutet, dass der Auslöser zu lange betätigt und zu viel Gas verwendet wurde.

- 7** Halten Sie den Flaschenhals mit einer Hand fest und ziehen Sie mit der anderen Hand den Griff nach oben, um die Nadel aus dem Korken zu entfernen.

**HINWEIS:** Nach dem Ausschneiden finden sich möglicherweise einige Tropfen Wein auf der Oberseite des Korkens. Dies ist völlig unbedenklich.

- 8** Öffnen Sie die Klemmvorrichtung, indem Sie die Klemmgriffe zusammendrücken und nehmen Sie das System vom Flaschenhals ab.

- 9** Lagern Sie die Flasche liegend in einer für Wein geeigneten Umgebung mit geregelter Temperatur.

**HINWEIS:** Bei einem Naturkorken verschließt sich der von der Nadel hinterlassene Kanal von selbst wieder. Dieser Vorgang kann bei einem alten Korken oder niedrigen Temperaturen etwas mehr Zeit in Anspruch nehmen. Falls nach einigen Minuten immer noch Wein aus dem Korken tropft, handelt es sich möglicherweise um einen synthetischen Korken, bei dem sich der Kanal nicht verschließt.

**HINWEIS:** Entfernen Sie das System nach dem Ausschneiden aus der Flasche, um Oxidation zu vermeiden.



# REINIGUNG UND PFLEGE DES SYSTEMS

Reinigen Sie das Coravin-System nach jeder Verwendung.

- 1 Spülen Sie den Ausgießer mindestens 5 Sekunden lang unter warmem und **SAUBEREM** fließendem Wasser.

**WICHTIG: Betätigen Sie beim Spülen des Ausgießers niemals den Auslöser. Nichtbeachtung kann das System beschädigen.**

- 2 Nach dem Spülen des Ausgießers lassen Sie durch schnelles **DRÜCKEN UND LOSLASSEN** des Auslösers etwas Gas aus, um Wasserrückstände aus dem System zu entfernen.
- 3 Trocknen Sie das System mit einem weichen Tuch.



- Tauchen Sie das System nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein. Das System ist nicht spülmaschinengeeignet.
- Verwenden Sie keine Scheuermittel oder -schwämme, die die Oberfläche des Systems verkratzen können.
- Falls das System nach der Reinigung verstopft ist oder sich klebrig anfühlt, wiederholen Sie den Reinigungsvorgang mit einer Mischung aus gleichen Teilen Wasser und weißem Essig. Diese Art der Reinigung empfiehlt sich besonders nach dem wiederholten Ausschanken von Dessertweinen.
- Lassen Sie Wasserrückstände auf der Oberfläche des Systems nicht antrocknen. Entfernen Sie sie mit einem feuchten Tuch.



# HILFREICHE TIPPS

---

## ZWISCHEN VERSCHIEDENEN WEINEN WECHSELN:

Entfernen Sie durch schnelles **DRÜCKEN UND LOSLASSEN** des Auslösers Weinrückstände aus der Nadel, bevor Sie mit dem Ausschanken des nächsten Weins beginnen.

## DEN INHALT EINER CORAVIN-PATRONE OPTIMAL NUTZEN:

- Schrauben Sie die Patronenaufnahme NICHT ab, bevor die Patrone vollständig entleert ist. Anderfalls entweicht das restliche Gas.
- Prüfen Sie vor jeder Verwendung, ob die Nadel fest angeschraubt ist.
- Sie senken den Gasverbrauch, indem Sie den Auslöser stets nur kurz betätigen und vor der erneuten Betätigung warten, bis deutlich weniger Wein aus dem Ausgießer fließt. Längeres Drücken des Auslösers erhöht unnötig den Gasverbrauch.
- Ziehen Sie zum Leeren der Flasche den Korken.

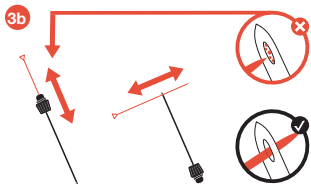
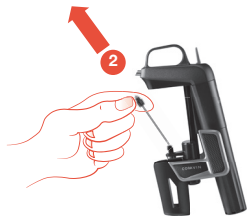
**ACHTUNG:** Verwenden Sie ausschließlich offizielle Coravin-Patronen. Die Coravin-Patronen wurden speziell für das Coravin-System entwickelt. Das darin enthaltene reine Argon (99,9 %) stellt die optimale Qualität und Erhaltung des Weines sicher.

Auf [www.coravin.com](http://www.coravin.com) finden Sie weitere Informationen über:

- Verschiedene Coravin-Nadeln
- Einschanken von Jahrgangswinen und Wein mit Bodensatz
- Einschanken mehrerer Gläser aus derselben Flasche

# WECHSELN DER NADEL

- 1** Stellen Sie sicher, dass sich die Klemmvorrichtung in der unteren Position befindet. Halten Sie den Nadelgriff am oberen Ende der Nadel fest und schrauben Sie die Nadel heraus, um sie aus dem System zu entfernen. Die Nadel fällt nach kurzer Zeit nach unten.
- 2** Kippen Sie die Nadel leicht und ziehen Sie sie nach oben und vom System weg, um sie von diesem zu entnehmen.
- 3a** Entfernen Sie beim Einsetzen einer neuen Nadel vorsichtig den Nadelschutz. Setzen Sie den Schutz auf die alte Nadel und entsorgen Sie sie gemäß den lokalen Bestimmungen.
- 3b** Wenn die verwendete Nadel verstopft ist, entfernen Sie den Korken/Bodensatz mithilfe des Nadelreinigungswerkzeugs aus dem Inneren der Nadel.
- 4** Halten Sie die neue Nadel am Griff und schieben Sie das spitze Ende zurück in die Nadelführung. Kippen Sie dabei die Nadel leicht.
- 5** Schrauben Sie den Nadelgriff wieder fest in das System.



**ACHTUNG:** Die Nadeln sind scharf und müssen stets mit Vorsicht verwendet werden.

# FEHLERBEHEBUNG

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHE	LÖSUNG
Es wird kein Wein ausgeschenkt.	<p>Der Auslöser wurde vor dem Ausschenken nicht gedrückt und losgelassen.</p> <p>Die Flasche wird nicht schräg genug gehalten.</p> <p>Die Nadel ist verstopft oder beschädigt.</p> <p>Die Coravin-Patrone ist leer.</p> <p>Die Nadel wurde nicht vollständig durch den Korken gestochen.</p>	<p>Stellen Sie sicher, dass Sie den Auslöser drücken und loslassen, damit Wein ausgeschenkt werden kann.</p> <p>Stellen Sie sicher, dass sich der Flaschenboden beim Ausschenken in einer höheren Position befindet als der Ausgießer.</p> <p>Schrauben Sie die Nadel ab. Wenn ein Zischen zu hören ist, ist die Nadel verstopft. Stellen Sie sicher, dass Sie den Auslöser schnell drücken und loslassen. Eine Anleitung finden Sie unter Wechseln der Nadel.</p> <p>Setzen Sie eine neue Coravin-Patrone ein.</p> <p>Drücken Sie den Griff nach unten, damit die Nadel den Korken vollständig durchsticht.</p>
Wein wird bei der ersten Verwendung nur langsam ausgeschenkt.	Dieses Problem tritt auf, wenn aus der Flasche zum ersten Mal ausgeschenkt wird.	Drücken Sie den Auslöser einige Male und lassen Sie ihn los, um Wein ausschenken zu können. Wiederholen Sie ggf. den Vorgang.

<b>PROBLEM</b>	<b>MÖGLICHE URSACHE</b>	<b>LÖSUNG</b>
Das Einführen und Entfernen der Nadel in und aus den Weinflaschen ist schwierig.	Einige Korken lassen sich leichter durchstechen als andere.  Möglicherweise ist die Beschichtung der Nadel beschädigt.	Dieses Problem tritt häufig bei kalten Korken auf.  Tauschen Sie die Nadel aus, wenn die Spitze abgenutzt oder beschädigt ist.
Der Korken ist undicht/leckt.	Flasche hat einen Plastikorken, der sich nicht wieder verschließt.  Das System wurde zu lange im Korken belassen.  Der Korken ist möglicherweise kalt, alt oder trocken und kann sich nicht erneut versiegeln.	Verwenden Sie das System nur bei Weinen mit Naturorken.  Entfernen Sie das Coravin-System sofort nach dem Ausschanken.  Warten Sie einige Zeit, bis sich der Korken von selbst versiegelt. Verwenden Sie wahlweise die die Nadel für Edle Tropfen ( <a href="http://www.coravin.de">www.coravin.de</a> ).
Nach dem Ausschanken befindet sich etwas Wein auf dem Korken.	Manchmal tropft Wein aus der Nadel auf den Korken. Der Wein tritt dabei nicht aus der Flasche aus.	Das ist normal. Es besteht kein Grund zur Besorgnis. Wischen Sie die Weintropfen mit einem Papiertuch oder einem anderen Tuch vom Korken ab.
Im Wein befinden sich Partikel.	Korkpartikel oder Bodensatz im Wein ist durch die Nadel gelangt.	Dies ist bei einigen Weinen normal.
Das System erreicht nicht 15 Gläser à 150 ml pro Patrone.	Beim Ausschanken wurde zu viel Gas verwendet. (Der Auslöser wurde zu häufig und zu lange gedrückt.)  Die Patronenaufnahme oder die Nadel ist nicht fest genug angebracht.	Lesen Sie unter HILFREICHE TIPPS den Abschnitt DEN INHALT EINER CORAVIN-PATRONE OPTIMAL NUTZEN  Schrauben Sie die Patronenaufnahme und die Nadel fest.

**Join Club Coravin at [www.coravin.com](http://www.coravin.com).**

*Only available in the US, the UK, France, and Germany.*

**Rejoignez le club Coravin sur [www.coravin.fr](http://www.coravin.fr).**

*Disponible seulement aux États-Unis, au Royaume-Uni, en France et en Allemagne.*

**Unisciti al Club Coravin su [www.coravin.com](http://www.coravin.com).**

*Disponibile solo in Inghilterra, Francia, Germania e Stati Uniti.*

**Únase al Club Coravin en [www.coravin.com](http://www.coravin.com).**

*Solo disponible en EEUU, Reino Unido, Francia y Alemania.*

**Werden Sie Mitglied im Club Coravin unter [www.coravin.de](http://www.coravin.de).**

*Nur in USA, Großbritannien, Frankreich und Deutschland vorhanden.*

---

Coravin is a trademark of Coravin, Inc. All Rights Reserved.

[www.coravin.com](http://www.coravin.com) © 2018 Coravin, Inc.

Coravin est une marque déposée de Coravin, Inc. Tous droits réservés.

[www.coravin.fr](http://www.coravin.fr) © 2018 Coravin, Inc.

Coravin è un marchio commerciale di Coravin, Inc. Tutti i diritti riservati.

[www.coravin.com](http://www.coravin.com) © 2018 Coravin, Inc.

Coravin es una marca registrada de Coravin, Inc. Todos los derechos reservados.

[www.coravin.com](http://www.coravin.com) © 2018 Coravin, Inc.

Coravin ist eine eingetragene Marke von Coravin, Inc. Alle Rechte vorbehalten.

[www.coravin.com](http://www.coravin.com) © 2018 Coravin, Inc.