Guala Closures, al via nuovo sito e nuova app

homepage-winedevelopers-63067798

Guala Closures Group - multinazionale leader mondiale nella fabbricazione di chiusure in alluminio per il vino - presenta al ProWein (15-17 marzo 2015 – Hall 13 – Stand D36/38) il nuovo sito, in cinque lingue, dedicato ai Wine Developers. Il website propone un'offerta completa per i produttori di vino che comprende la più ampia gamma di chiusure a vite, infinite possibilità di decorazione e personalizzazione, un nuovo trio di guarnizioni o liners con Otr controllato, un servizio locale completamente integrato in una rete globale (11 stabilimenti nel mondo dedicati al settore vino) e un approccio sostenibile.

Recentemente la piattaforma Wine Developers (winedevelopers.com) si è arricchita della nuova gamma di liners con permeabilità all'ossigeno controllata, sviluppati in partenariato con MGJ - il più grande produttore di guarnizioni per il vino a livello globale - che presenta ora la nuova Oenoseal App (www.oenoseal.com), nata con l'obiettivo di aiutare i produttori di vino a scegliere il modello di liner più idoneo.

«Con il nuovo sito web e questa innovativa app - dichiara Franco Bove, direttore generale del Gruppo Guala Closures -, siamo certi che ogni cantina troverà la propria soluzione ideale per la commercializzazione e lo sviluppo del proprio vino nel tempo. Infatti, sono molteplici le opportunità di decorazione, i modelli di chiusure e le varianti dei nuovi liner, adattabili a ogni singola esigenza di packaging per soddisfare ogni richiesta dei nostri clienti». Oenoseal App è dedicata ad un uso professionale della rete commerciale Wine Developers di Guala Closures. L'App è strutturata in un questionario di 20 domande, il cui risultato servirà a proporre uno dei tre liners della nuova gamma:

- Oenoseal ONYX - Il sottile film di alluminio garantisce una perfetta impermeabilità all'ossigeno. È la soluzione ideale per la protezione dei vini bianchi delicati e dei vini rosé aromatici. Questo liner garantisce una miglior protezione dei vini senza solfiti.
- Oenoseal IVORY - Ideale per i vini bianchi, rosé e rossi che richiedono un basso, ma regolare apporto di ossigeno nella bottiglia. Questo liner permette di ridurre la dose di SO2 libera al momento dell'imbottigliamento.

- Oenoseal CORAL - Adatto ai vini bianchi, rosé e rossi che richiedono un apporto regolare ed importante di ossigeno nella bottiglia. Questo liner permette di evitare eventuali fenomeni di riduzione dei vini rossi tannici.