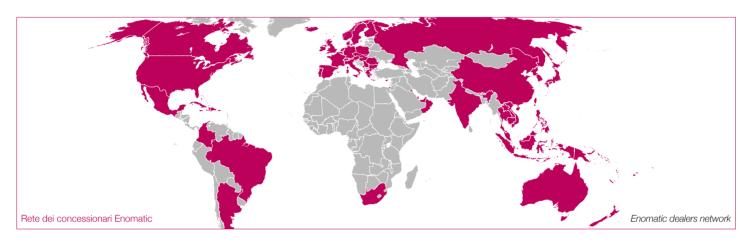
### L'azienda The company



Leader mondiale nel settore delle tecnologie per il vino, Enomatic rappresenta oggi il punto di riferimento nel settore dell'enogastronomia attraverso i suoi sistemi altamente tecnologici per la degustazione e somministrazione del vino a bicchiere.

La società, che nasce nel 2002 da una felice intuizione di due imprenditori toscani - Riccardo Gosi e Lorenzo Bencistà - ha conquistato in pochi anni i mercati di tutto il mondo, sviluppando una rete di quaranta concessionari per una copertura di oltre cinquanta paesi.

L'attenzione agli aspetti funzionali e l'integrazione tra i requisiti d'uso e quelli estetici sono i tratti distintivi dei macchinari Enomatic, che hanno trasformato lo "sbicchieramento" in un evento di costume sociale, rendendolo alla portata di tutti.

I moderni impianti, oggi distribuiti in tutto il mondo, costituiscono inoltre un importante strumento per la diffusione della cultura enologica di ogni paese e per la valorizzazione dei prodotti di territorio.

Prestigio, tecnologia ed eleganza per dare valore alla tradizione del "made in Italy".

As a worldwide leader in the field of wine technology, Enomatic is the reference point in the enogastronomic market thanks to its state-of-the-art wine serving systems.

The company, founded in 2002 by two brilliant Tuscan entrerpreneurs – Riccardo Gosi and Lorenzo Bencistà – has reached all markets around the globe in few years, developing a net of forty licenses in over fifty countries.

Enomatic systems show a great care for functionality ideally combined with aesthetic features; thus wine tapping turns into a social event, to be enjoyed by everyone.

Modern systems, distributed worldwide, are an essential tool to spread enological culture in every country and promote local products.

Prestige, technology and elegance underline the value of the "made in Italy" tradition.

1

# Vino al bicchiere: un privilegio alla portata di tutti Wine-by-the-glass: a privilege for everyone



La richiesta di vino al bicchiere sta crescendo a livello mondiale sia in quantità che in qualità.

Partendo dal principio che la cultura del vino deve essere un bene comune, Enomatic si è posta il problema di come soddisfare le esigenze di un pubblico sempre più attento al mondo dei vini, offrendo a tutti la possibilità di una esperienza diretta con i vini di qualità. Nascono da questa filosofia i sistemi di Enomatic, che coniugano con successo le esigenze sia del consumatore, che del gestore.

Una vera e propria rivoluzione negli stili e nelle tendenze enogastronomiche della società.

I dispenser di Enomatic permettono di poter spillare il vino direttamente dalla bottiglia al bicchiere, mantenendone intatte le qualità organolettiche tramite l'immissione di azoto alimentare (gas inerte che evita le normali alterazioni del vino dovute all'ossigenazione).

Il vino mantiene quindi intatte le proprie caratteristiche per oltre tre settimane dall'apertura della bottiglia, cioè come se la bottiglia fosse stata appena aperta. The wine-by-the-glass demad is growing on a worldwide scale both in quality and volume.

Since wine culture should be a common value, Enomatic aims at satisfying a more and more careful clientele giving everyone the chance of experiencing high quality wines directly. This mentality originated Enomatic solutions, which successfully combine the requirements of both customers and dealers. A real revolution in today's enogastronomic trends and styles.

Enomatic dispensers allow you to tap wine from the bottle straight into the glass, preserving its organoleptic properties by adding food nitrogen (idle gas that avoids the oxygenation effects on wine).

Wine preserves its characteristics for over three weeks after opening the bottle, as if it had just been openend.

### Il piacere della scoperta The pleasure of discovery



Chi ama il vino è anche un amante della scoperta.

Data la varietà dell'offerta di questo prodotto non potrebbe essere altrimenti: sia l'apertura di una nuova bottiglia che l'assaggio di una nuova annata sono momenti di una esperienza in divenire.

Parliamo del piacere della degustazione come atto dettato dal desiderio di conoscere, di un incontro.

Indipendentemente dalle inclinazioni di gusto, ci si pone con curiosità al cospetto di un'etichetta in attesa che il vino si presenti, ci parli della sua cultura, offra alla nostra fantasia l'immagine delle sue radici e ci racconti la sua storia.

Potersi orientare su un mercato così vasto e sempre in crescita come quello del vino non è facile. Capita così - e non solo all'acquirente meno esperto - di lasciarsi guidare da un'etichetta accattivante o dal consiglio di qualcun altro, il quale si basa naturalmente sulle proprie preferenze. Altre volte, per essere sicuri, si compra la bottiglia più costosa; ma non sempre va bene, ed in questi casi la scelta non è un piacere ma un dilemma.

Solo l'esperienza porta quindi ad una scelta di qualità e ad una valutazione fatta con gusto: il proprio.

A wine lover also loves discovery.

This is inevitable as there are so many different types of wine available. Opening a new bottle or tasting a new vintage are both part of an evolving experience.

What we mean is that the pleasure of wine tasting is stimulated by the desire to learn something, it's like having an encounter. Whatever your taste is, you become curious when facing a label, waiting for the wine to introduce itself, express its own cultural background, impress your imagination and tell you its story.

It's difficult to find your way in the vast, ever-growing wine market; So, not only the less experienced buyer, will let his/her choice be guided by a charming label or someone else's advice, who of course will be following his/ her own taste. At times, just to be sure, you buy the most expensive bottle; but that's not always right and in these cases, choosing sounds more like a dilemma than a pleasure.

Only experience can ensure a quality choice in good taste, your own.

#### I modelli Enomatic Enomatic solutions



I sistemi di Enomatic possono essere da retrobanco (senza wine card) o self-service (con wine card).

Il dispenser senza wine card è adatto per qualsiasi uso che preveda la gestione delle erogazioni da parte del personale di servizio. Permette l'erogazione di tre diverse quantità (erogazione manuale, mezzo bicchiere e bicchiere intero) programmabili per ogni bottiglia. Ideale per ristoranti, wine bar e per interessanti abbinamenti enogastronomici.

Il dispenser con wine card permette invece l'utilizzo diretto da parte del cliente finale, che ha quindi la possibilità di crearsi un percorso personale di assaggi. L'acquisto di una wine card è l'inizio di un viaggio alla scoperta dei propri gusti. Inserendo la carta nel lettore si attiva l'erogazione (una o tre dosi selezionabili) ed il valore della dose d'assaggio viene automaticamente dedotto dalla carta. Ideale per enoteche, negozi o cantine.

È possibile inoltre scegliere tra le seguenti opzioni:

- a temperatura ambiente: adatta per il mantenimento e la degustazione di vini rossi
- refrigerata: ideale per il servizio di vini bianchi e rosé (impostabile da 8 °C fino a temperatura ambiente)
- climatizzata: sistema con temperatura controllata, impostabile da 8 a 20 °C (adatto sia per vini bianchi/rosè che per vini rossi)

Enomatic solutions are intended for service over the counter (without wine card) or self-service (with wine card).

Dispensers without wine card are perfect for any use by staff. They allow the tapping of three different volumes (manual tapping, half a glass and whole glass), to be scheduled for any bottle. Ideal for restaurants, wine bars and for relevant enogastronomic matchings.

A wine card dispenser allows the customer to interact directly and build up a personal tasting path. The wine card purchase is just the beginning of your own personal tasting path. Inserting the card into the reader activates the supply (one or three doses can be selected) and credit amount of any tasting gets deducted from the card. Ideal for wine houses, stores and cellars.

Following options are also available:

- at room temperature: perfect for the preservation or sampling of red wines
- refrigerated: ideal for white and rosè wine serving (can be set at 8°C up to room temperature)
- climate controlled: controlled temperature system that can be set from 8°C to 20°C (appropriate both for white/rosè wines and red wines)



Per soddisfare qualsiasi esigenza Enomatic ha ideato le seguenti soluzioni e modelli:

- enoline: dispenser in linea da 4 o 8 bottiglie (1 o 3 dosi di servizio). È il più venduto al mondo grazie alla sua versatilità: a temperatura ambiente, refrigerato e/o climatizzato; con o senza wine card
- enoround: dispenser self-service (1 o 3 dosi) a temperatura ambiente per 16 bottiglie collocate circolarmente
- enomove: dispenser mobile (3 dosi) per 8 bottiglie su carrello. Da oggi disponibile anche nella versione "dual" (4 bottiglie climatizzate + 4 refrigerate)
- enomodule: sistema modulare da 8 bottiglie in linea per incasso (1 o 3 dosi). Consente la realizzazione di ambienti personalizzati e caratterizzanti

Enomatic invented the following solutions to meet and satisfy any kind of need:

- enoline: 4 or 8 bottles (1 or 3 doses capability) on a row dispenser. It's the most sold worldwide because of its versatility: at room temperature, refrigerated or climate controlled; with or without wine card
- enoround: self-service dispenser (1 or 3 doses) at room temperature, capable of holding 16 bottles in circle
- enomove: mobile dispenser (3 doses) for 8 bottles over a trolley. Recently available also in "dual" version (4 climated bottles + 4 chilled bottles)
- enomodule: built-in modular system capable of holding 8 bottles in line (1 or 3 doses). It allows to produce custom and distinctive environments

#### I vantaggi Advantages



#### I sistemi Enomatic offrono molteplici vantaggi:

- incremento dell'offerta di vini di qualità al bicchiere: aumento della soddisfazione dei clienti, che possono scegliere in base ai propri gusti all'interno una vasta gamma di grandi vini
- qualità costante nel tempo: grazie al sistema di protezione dell'azoto il vino non subisce alcun processo ossidativo e mantiene pertanto inalterate le sue caratteristiche organolettiche per oltre tre settimane (v. test di laboratorio pag.8)
- quantità certa e controllata: il sistema è programmabile per offrire la quantità prescelta e controllare l'esattezza della dose. In questo modo vengono evitati rischi di spreco, alterazione e sovradosaggio
- temperatura controllata: il sistema di temperatura controllato dei modelli refrigerati e climatizzati consente di servire il vino sempre alla sua temperatura ideale
- flessibilità: il sistema permette l'assaggio di qualsiasi vino (rosso, bianco o rosè) privo di anidride carbonica. È possibile inserire nel dispenser bottiglie di diverse dimensioni
- servizio facile e veloce: tramite un semplice "clic" la quantità desiderata viene erogata direttamente nel bicchiere. Tutti i prodotti Enomatic possono essere dotati di wine card, per offrire così alla clientela la possibilità di servirsi autonomamente, senza alcun bisogno di personale
- facilità di manutenzione: il sistema di autopulizia delle parti eroganti garantisce un'igiene massima
- appeal, versatilità e prestigio: design sobrio ed elegante, adattabile a qualsiasi ambiente

Enomatic systems present several advantages:

- increase in high quality wine-by-the-glass offer: customer satisfaction improvement by offering of a wide range of great wines to choose from
- standard quality: nitrogen protection system avoids wine decay due to the oxidative process and keeps its organoleptic features unaffected for over three weeks (see lab tests)
- definite and monitored amount: the system offers a scheduling program to serve a chosen dose and check its tapping preciseness. This method avoids waste, alteration and over dosage risks
- monitored temperature: temperature control system of refrigerated and climate controlled models allows to keep wine at its ideal temperature
- flexibility: the system allows the tasting of any kind of wine (red, white or rosè) without carbon dioxide. Bottles of different dimensions can fit in the dispenser
- easy and fast service: by a simple clic the desidered volume is tapped into the glass. All Enomatic products are compatible with wine card solutions, to give customers an independent service experience, without the staff's support
- easy servicing: self-cleaning system of serving parts allows the highest degree of hygiene
- appeal, versatility and prestige: sober design and elegant, suit any kind of environment

### Il software Software



Per la gestione dei propri sistemi Enomatic ha creato due diversi software, che consentono di acquisire, monitorare e gestire le operatività di tutti i sistemi installati.

Due le versioni attualmente disponibili:

- enosoft Card Writer: adatto per piccole installazioni, permette di gestire le wine card come carte prepagate per l'attivazione delle erogazioni
- enosoft Professional: utilizzato per medie-grandi installazioni. Oltre a gestire le wine card, consente di creare un vasto database (per vini, produttori, numero erogazioni, clienti etc..), monitorare il livello del vino in bottiglia e ottenere reports completi relativi al consumo da parte della clientela

Possibilità di personalizzazione delle wine card con proprio logo e adattabilità del software a specifiche esigenze.

To manage its systems Enomatic has created two different softwares, capable of finding, controlling and managing operations of all implanted systems.

Two different versions are now available:

- enosoft Card Writer: fits small installations, allows to manage wine cards as pre-paid cards to activate supply
- enosoft Professional: used for medium-large installations. Besides wine card management, it can create a wide database (for wines, producers, number of supplies, customers...)

Option to customize wine cards with a personal logo and software flexibility towards specific needs.

# Qualità al 100%? Azoto al 99,9%! 100% Quality? 99,9% Nitrogen!



Colore, sapore e corpo rendono ogni vino unico.

Tuttavia già poco tempo dopo l'apertura di una bottiglia si assiste ad un processo di degradazione comune a tutti gli alimenti che entrano e rimangono in contatto con l'ossigeno.

Generalmente questo fenomeno è determinato dalla moltiplicazione della microflora, dai processi biochimici come la denaturazione delle proteine e dalle reazioni di tipo enzimatico.

L'ossigeno, data la sua reattività, favorisce l'insorgere di questi processi: riducendone o eliminandone la presenza, sostituendolo con un gas inerte quale l'azoto, limita o impedisce completamente lo sviluppo di microrganismi. Le analisi di laboratorio effettuate dal *Consorzio del Marchio Storico del Gallo Nero* (San Casciano in Val di Pesa, Firenze) hanno dato i risultati riportati nei grafici evidenziando la grande affidabilità dei sistemi Enomatic: neanche dopo venti giorni sono state riscontrate nel vino alterazioni degne di rilievo.

Colour, taste and body make each wine unique.

Despite this, opening a bottle starts a natural decay process common to any food element in contact with oxygen. Generally, this phenomenon is due to the development of micro flora and to biochemical processes as protein decay and enzymatic reactions.

Due to its reactivity, oxygen gives way to these processes: reducing or eliminating their effect by adding an idle gas like nitrogen, limits or completely avoids the development of micro organisms. Lab analysis, shown in the graphics above, by Consorzio del Marchio Storico del Gallo Nero (San Casciano in Val di Pesa, Florence) underline the reliability of Enomatic systems: no deterioration appeared even 20 days after opening the bottle.