

# “المشركة المحدودة ”تيومين أيروسولات



الموقع الإلكتروني  
<https://aerosol72.ru>



الفاكس/الهاتف  
[t-a72@mail.ru](mailto:t-a72@mail.ru)



رقم الهاتف للطلبات بالجملة  
8-909-188-80-20  
+7(3452) 26-28-96, 543-010



العنوان:  
Russia, Tyumen, Herzen 53, office 616

1

الأكسجين النشط الهواء والفلفل ومكافحة الدب: أولاً في روسيا  
ومكافحة الدب وعلب الضوضاء تحت سيطرة  
العلامة التجارية

21 عاماً في السوق

250 اسم المنتج

1 000 000 علبة شهرياً

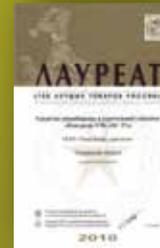
30 دولة من دول العالم التصديرية

90 جائزة متنوعة

XB Wine keeper



المصنع  
أيروسولات تيومين



## حارس النبيذ هو جهاز فعال وبسيط للحفاظ على النبيذ والمنتجات

يحل الأرجون محل الأكسجين ويخلق حاجزا وقائيا

المستخدمة من قبل مصانع النبيذ الرائدة

مثالي للمطاعم والبرلات

ما يصل إلى 150 استخدام لكل علبة

يحتوي على غاز الأرجون الطبيعي عالي الجودة ، غير ضار تماما ، خامل ، عديم اللون وعديم الرائحة

ينظم القانون الاتحادي استخدام الأرجون لإطالة العمر الافتراضي للنبيذ №468 في "زراعة الكروم"

## لجميع أنواع النبيذ والمشروبات



اضغط لمدة 1-3 ثانياة يشكل الأرجون حاجزا وقائيا



بسرعة إزالة الأنبوب وختم عليه مع المكونات



سوف تحتفظ العطر لمدة تصل إلى 2 أشهر

## يساعد في الحفاظ على الطعام



تحضير المنتجات الضرورية



املاً الكيس بالأرجون



أغلق الكيس وتأكد من أنه محكم الإغلاق

مقارنة بين كفاءة الغازات

الأرجون والنتروجين وثاني أكسيد الكربون 2



**النتروجين**

غاز خامل ، عديم اللون ، له رائحة حامضة من كميات عالية تستخدم في صناعة المواد الغذائية (الحفظ) وفي تطبيقات مكافحة الحرائق



**CO2**

غاز خامل ، عديم اللون ، له رائحة حامضة من كميات عالية تستخدم في صناعة المواد الغذائية (الحفظ) وفي تطبيقات مكافحة الحرائق



**الأرجون**

غاز خامل ، عديم اللون والرائحة ، خصائصه الكيميائية تجعله مثاليا للحفظ على جميع أنواع النبيذ

يستخدم ثاني أكسيد الكربون لحفظ النبيذ جنباً إلى جنب مع الأرجون وتوضيح النبيذ غير مكلفة ، ولكن لديها ثاني أكسيد الكربون عدد من العيوب 2 لا يحل محل الأكسجين ولا يخلق حاجزا وقائيا ، على عكس الأرجون. عند ملاسته للماء ، فإنه يشكل حمضا ، مما يؤدي إلى تدهور نكهة ورائحة النبيذ. لا يوقف عمليات التخمر. مناسبة كطريقة غير مكلفة ولكنها غير فعالة لحفظ النبيذ

يستخدم ثاني أكسيد الكربون لحفظ النبيذ جنباً إلى جنب مع الأرجون وتوضيح النبيذ غير مكلفة ، ولكن لديها ثاني أكسيد الكربون عدد من العيوب 2 لا يحل محل الأكسجين ولا يخلق حاجزا وقائيا ، على عكس الأرجون. عند ملاسته للماء ، فإنه يشكل حمضا ، مما يؤدي إلى تدهور نكهة ورائحة النبيذ. لا يوقف عمليات التخمر. مناسبة كطريقة غير مكلفة ولكنها غير فعالة لحفظ النبيذ

الأرجون مثالي للحفظ على جميع أنواع النبيذ والمنتجات. إنه أثقل 1.38 مرة من الهواء ، ويزيحه تماما ، ويملأ الفراغ وبشكل حاجزا وقائيا. الأرجون هو محايد كيميائيا ولا يدخل في تفاعلات الأكسدة مع الهواء والسوائل ، وذلك بفضل التي تحافظ على نكهة النبيذ مفتوحة تصل إلى 2 أشهر الأرجون يخلو من عيوب النتروجين وثاني أكسيد الكربون 2 ، مما يجعل حافظه النبيذ المنتج الأكثر فعالية واقتصادية للحفظ على النبيذ بأهظ الثمن

