

Gazobière : Une nouvelle façon de mettre la bière sous pression

 **BOC**
Sureserve 
Une expertise sur laquelle vous pouvez compter





Gazobière, un mélange spécial d'azote et de CO₂, est conçu pour maintenir la bière à un degré de saturation idéal. La teneur réduite en CO₂ permet de minimiser la formation de mousse au niveau du robinet pendant que l'azote fait circuler la bière du baril au robinet.

Gazobière : Une nouvelle tradition.

Jusqu'à présent, il était d'usage d'employer le CO₂ pour mettre sous pression la bière en fût. Cependant le CO₂ pur entraîne la formation de beaucoup de mousse. Gazobière, voilà la solution et le début d'une nouvelle tradition!

Gazobière : Pour un meilleur collet.

Gazobière, du fait qu'il réduit la formation de mousse, donne à chaque verre un collet plus consistant et plus crémeux.

Gazobière : Pour remplir les verres plus vite.

Gazobière vous permet d'avoir plus de pression au robinet. Vous pouvez donc remplir les verres plus rapidement. Vos clients seront ravis et fidèles!

Gazobière : C'est plus de bière et moins de mousse.

Ne laissez plus vos profits se noyer sous la mousse! Gazobière permet de maintenir une saturation optimale jusqu'à la dernière goutte. Moins de gaspillage signifie plus de verres pleins de bière par baril.

Gazobière-stout : Une nouvelle façon de mettre la Stout sous pression.

Gazobière-Stout est spécialement conçu pour conserver à la stout cette saveur riche et douce qui lui est si particulière. La teneur en CO₂ étant plus faible que celle de nos gazobières ordinaires, cela en fait le produit idéal pour obtenir une bière plus consistante ou pour faire pétiller vins et jus de fruits.



1 866 262-7554

www.boccanada.com