vinetur

Llega a España un aerosol de argón para conservar botellas de vino abiertas

La empresa lo presenta como el primer formato de este tipo vendido en el mercado español

viernes 18 de septiembre de 2026



Food & Drink Prime anunció este jueves, 17 de septiembre, en Madrid, la llegada a España de OXXI WineProtector, un aerosol de argón alimentario pensado para conservar botellas de vino una vez abiertas. La empresa presenta este lanzamiento como el primer formato de este tipo que se comercializa en el mercado español y fija

su precio en 14,99 euros a través de sus canales oficiales.

La compañía sitúa el producto en dos ámbitos de uso. Por un lado, el consumo doméstico, donde una botella abierta suele perder cualidades con el paso de las horas o de los días. Por otro, la hostelería, donde la gestión de botellas abiertas influye en el desperdicio y también en la amplitud de la carta por copas.

El sistema funciona mediante la liberación de argón alimentario en el interior de la botella abierta. Ese gas, explica Food & Drink Prime, reduce el contacto del vino con el oxígeno del aire al crear una capa protectora sobre la superficie del líquido. La oxidación es uno de los factores que más afectan a un vino después del descorche, ya que modifica aromas y sabor a medida que avanza la exposición al aire.

Ramón Carbajosa, director general de Food & Drink Prime, resume así el funcionamiento del producto: “La lógica es simple: menos contacto con el oxígeno, menos oxidación”. El directivo añade que el argón “ayuda a frenar la oxidación y a mantener mejor la botella abierta” y subraya que se trata de un gas inerte, inocuo, inodoro e insípido, por lo que, en palabras de la empresa, no altera ni el sabor ni el aroma del vino.

Food & Drink Prime sostiene que, en el hogar, este sistema puede alargar la conservación de una botella abierta durante días e incluso semanas después de haber servido una o varias copas. En restauración, Carbajosa vincula su uso con una mejor gestión del producto ya abierto. En muchos locales, la rotación de determinadas referencias condiciona la venta por copas, porque una botella abierta durante demasiado tiempo puede terminar sin salida comercial.

El director general de la firma relaciona además la llegada de OXXI WineProtector con la Ley 1/2025, de 1 de abril, de prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario. Carbajosa afirma que este tipo de soluciones puede ayudar a reducir las mermas en alimentos y bebidas como el vino y facilitar un mayor aprovechamiento de las botellas abiertas tanto en casa como en establecimientos profesionales.

La empresa añade que el argón se utiliza desde hace años en la industria del vino a nivel profesional, aunque sitúa la novedad en su presentación en aerosol para un uso sencillo por parte del consumidor final y de los negocios de hostelería. Esa adaptación al mercado doméstico y al canal horeca es, a juicio de la distribuidora, la principal diferencia de este lanzamiento en España.

OXXI WineProtector ya se comercializa, según informa Food & Drink Prime, en Holanda, Bélgica, Alemania, Suecia e Italia. Con su entrada en España, la compañía amplía la presencia de este sistema en Europa y abre su venta a particulares y profesionales a través de sus canales oficiales.