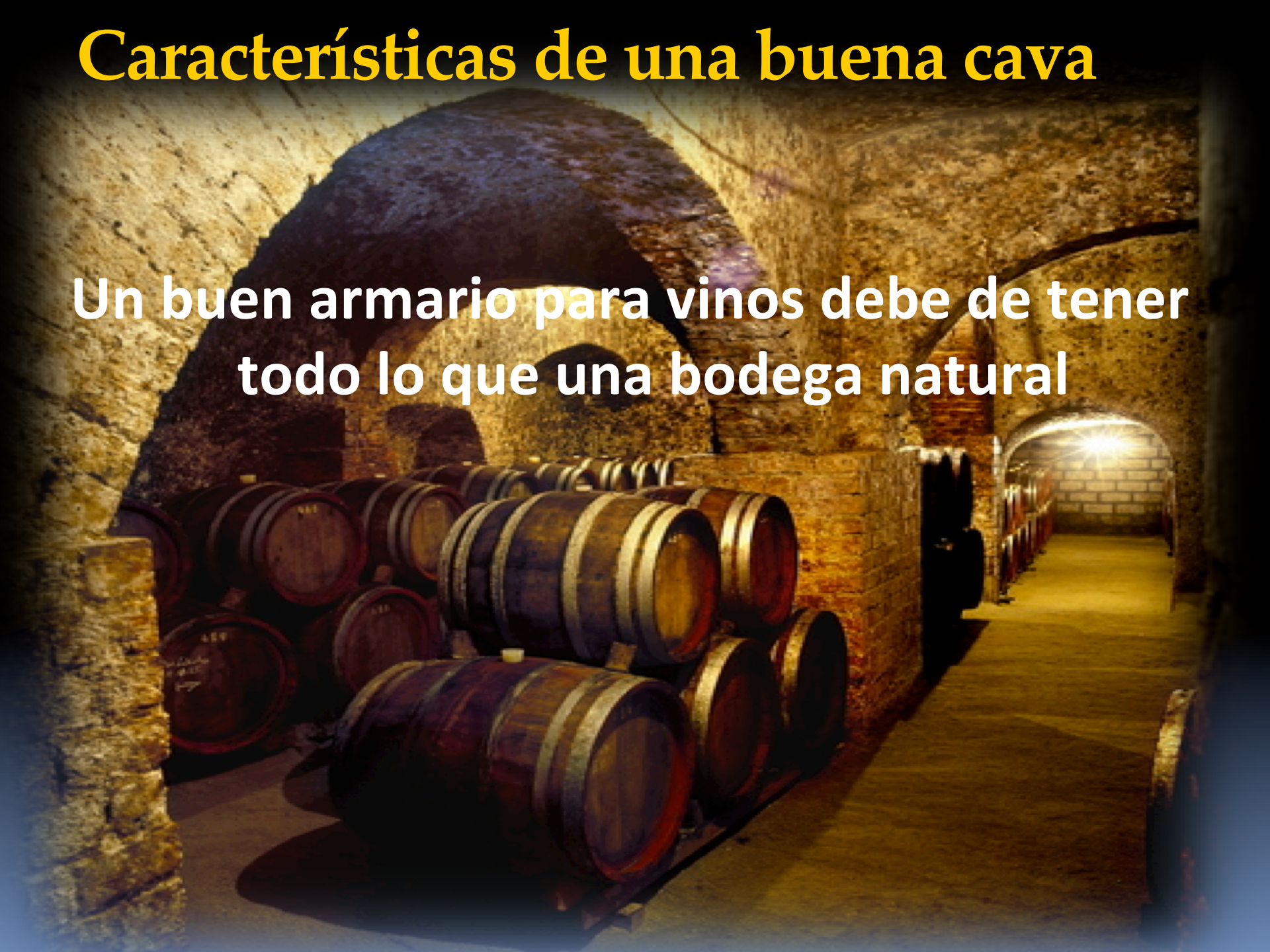
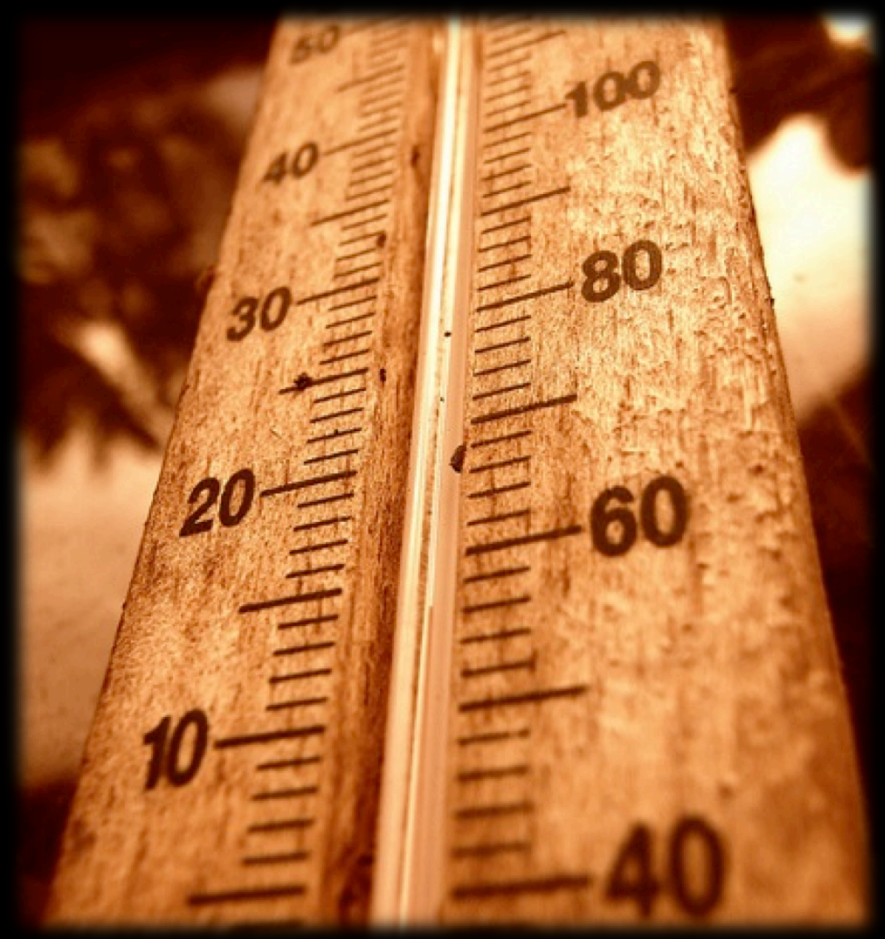
LA CONSERVACIÓN

DEL VINO

Características de una buena cava



Un buen armario para vinos debe de tener todo lo que una bodega natural



Mantener una temperatura constante

Una correcta temperatura de conservación debe estar comprendida entre 10°C y 14°C

Los dos enemigos del vino son las temperaturas extremas y las fluctuaciones de temperatura

BODEGA NATURAL

- Bodega aislada por una gran cantidad de tierra

ARMARIOS PROFESIONAL

- Paredes altamente aislantes (equivalentes a más de 2 m de tierra)

Garantizar una aeración lenta y permanente

La ausencia de aireación, en particular en un medio húmedo, puede provocar el desarrollo de hongos y de malos olores

Un aporte constante de aire exterior filtrado se revela indispensable

BODEGA NATURAL

- Circulación constante de un lento flujo de aire, mediante una diferencia de presión entre una puerta y un tragaluz

ARMARIO PROFESIONAL

- Circulación constante de un lento flujo de aire filtrado, obtenido mediante una diferencia de presión entre los dos orificios situados en la parte alta y la parte baja del armario

Proteger el vino de la luz

Los rayos ultravioleta son nocivos para el vino, ya que provocan una oxidación irreversible de los taninos

BODEGA NATURAL

- Oscuridad total de la bodega, que evita la prematura degradación del vino

ARMARIO PROFESIONAL

- Armarios equipados de puerta ciega o de puerta de vidrio con tratamiento contra los rayos ultravioleta, que protegen el vino de la luz

Evitar las vibraciones

Las vibraciones ocasionan una difusión del oxígeno dentro de la botella, perturbando así el lento proceso de maduración del vino

BODEGA NATURAL

- Gran masa de tierra que absorbe las vibraciones exteriores

ARMARIO PROFESIONAL

- Compresor desolidarizado del cofre del armario, montado sobre “Silent Blocks” de alto rendimiento, y bandejas equipadas con amortiguadores de goma

Conservar una higrometría adecuada

Un porcentaje demasiado bajo de higrometría provoca el desecamiento de los corchos que pierden su poder aislante y la alteración del vino

El porcentaje de higrometría ideal debe ser superior a 50%

BODEGA NATURAL

- Muros y techos de piedra rugosa que captan la humedad contenida en el aire. El exceso de humedad se evacua por el piso en grava

ARMARIO PROFESIONAL

- Paredes de aluminio rugoso que captan la humedad contenida en el aire mediante la condensación de agua. El exceso de humedad se evacua por una cubeta drenante

¿ Cuál es la diferencia entre un "Frigo-bodegas" y un Armario Profesional ?

Frigo-bodegas

- Sólo producen frío
- Paredes estándar de 2cm
- Ninguna aireación
- Paredes lisas de plástico
- Ninguna protección contra las vibraciones
- Bandejas metálicas estándar

Armario Profesional

- Doble circuito calor / frío
- Paredes de 5 cm
- Aireación filtrada
- Paredes de aluminio rugoso
- Compresor desolidarizado y bandejas con 4 amortiguadores
- Bandejas adecuadas a las distintas formas de botella que soportan hasta 100 kg

Una temperatura constante

Conservar un vino por encima de 14°C acelera su proceso de envejecimiento. Alcanza rápidamente su apogeo y sus calidades se debilitan a continuación muy rápidamente. Al contrario conservar un vino por debajo de los 10°C, ralentiza su proceso de maduración. Este vino no conocerá más que un débil apogeo y será de calidad mediocre.

Frigo-bodegas

- Producen frío cuando la temperatura externa es superior a la que se requiere en el interior del armario. Este modelo no funciona en caso de temperaturas ambiente bajas

Armario Profesional

- Resultado de las técnicas utilizadas en la climatización, los armarios Profesionales producen frío cuando la temperatura externa es superior a la requerida en el interior del armario, y producen calor cuando la temperatura externa es inferior a la requerida en el interior del armario

Un perfecto aislamiento térmico

Para garantizar une temperatura constante y asegurar una regulación térmica eficaz en el interior del armario, un buen aislamiento resulta indispensable. Dicho aislamiento depende a la vez de la naturaleza de los materiales utilizados en la estructura de las puertas y paneles así como de su espesor.

Frigo-bodegas

- Las paredes de 2cm de espesor aseguran un aislamiento relativo. La temperatura al interior del armario se mantiene constante poco tiempo, lo que aumenta el consumo de luz, y vuelve el armario más vulnerable a las temperaturas extremas

Armario Profesional

- Las paredes de espuma de poliuretano de 5 cm de espesor, aseguran un aislamiento perfecto para preservar una temperatura constante en el armario. Así se ahorra energía y permite una perfecta conservación del vino
- Las puertas de cristal deben estar compuestas de 2 láminas de vidrio templado de 4 mm separadas por un espacio vació de aire de 20 mm para un aislamiento perfecto

Una aireación natural lenta y permanente

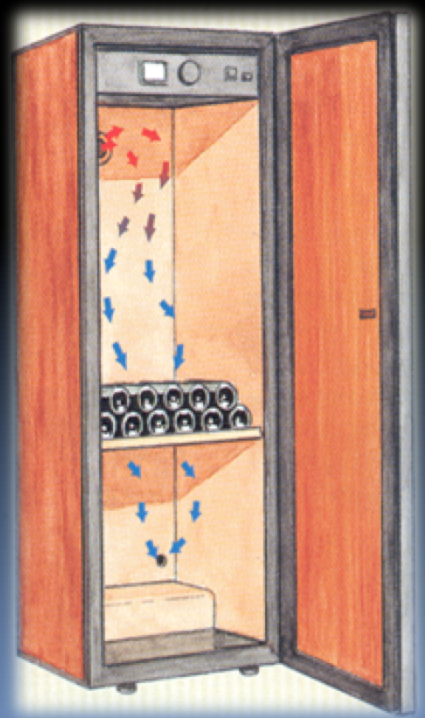
La calidad del aire, así como su renovación, son determinantes para el vino. En un medio húmedo, la falta de aireación puede provocar el desarrollo de hongos y la aparición de malos olores.

Frigo-bodegas

- No cuentan con sistema de aireación. En presencia de humedad, se pueden desarrollar hongos y malos olores.
- Necesitan por consecuente frecuentes y regulares lavadas

Armario Profesional

- Los armarios Profesionales deben contar con dos orificios, situados en las partes superior e inferior del armario, entre los cuales se crea un flujo de aire. La diferencia de presión, provoca una circulación permanente de aire
- El filtro de carbón, evita riesgo de hongos y malos olores

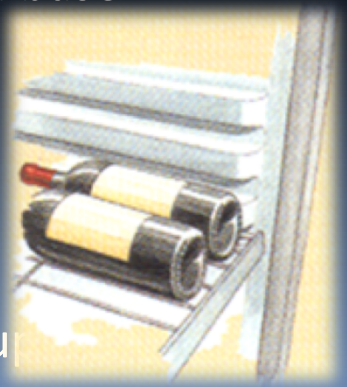


Una higrometría adecuada

El porcentaje de humedad debe ser superior a 50% para una perfecta conservación del vino. Para eso, se debe captar la humedad ambiente y repartirla por el armario. Una falta de humedad conlleva el desecamiento del corcho, permitiendo que el aire entre en la botella, lo que ocasiona la oxidación del vino.

Frigo-bodegas

- Las paredes lisas de plástico idénticas a las de los refrigeradores no retienen la humedad que, transformada en pequeñas gotitas, escurre directamente hacia la base del armario. Al ser de plástico un material aislante, la humedad no se reparte por el armario y, por lo tanto, hay mucha menos por la parte su



Armario Profesional

- La rugosidad de las paredes de aluminio permite retener la humedad transformada en gotitas. El aluminio, excelente conductor térmico, difunde la humedad por todo el armario

Un sistema anti vibraciones

Exponer un vino a vibraciones supone una agitación que perturba su lento proceso de evolución bioquímico. Un armario para vinos debe forzosamente estar equipado con un sistema anti vibraciones que limite al máximo tales agresiones.

Frigo-bodegas

- Estos armarios no están equipados con sistema anti vibraciones. Las vibraciones, altamente perjudiciales para el desarrollo de los vinos, no son atenuadas y se repercuten directamente sobre las botellas. Estos modelos no son para la conservación del vino

Armario Profesional

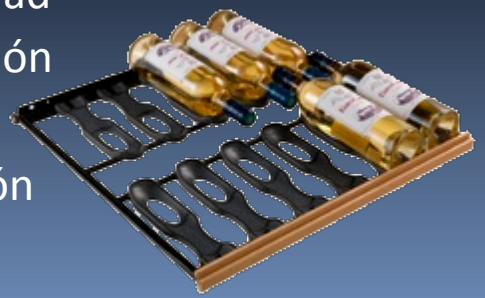
- La elección de un compresor, de ciclo lento, desolidarizado del armario, y montado sobre 4 “Silent Blocks”, permite reducir fuertemente la propagación de vibraciones hacia el interior del armario
- El echo de montar las charolas sobre amortiguadores de goma evita la transmisión hacía las botellas de las vibraciones

Sistema exclusivo de colocación

Desplazar demasiado las botellas es perjudicial para la correcta conservación de los vinos. Es muy recomendable contar con un adecuado sistema de colocación que limite las manipulaciones inútiles. Lo ideal es colocar las botellas en función de sus tamaños y formas. Los armarios deben estar diseñados para guardar el mayor número posible de botellas. Es fundamental también que las charolas soportar grandes cargas.

Frigo-bodegas

- Copias exactas de las charolas utilizadas en los refrigeradores, las charolas metálicas no se adaptan a las formas de las botellas y no soportan grandes cargas
- Con el tiempo estas charolas se deforman

EuroCave

- Las charolas soportan grandes cargas (hasta 100 Kg) y ofrecen una gran capacidad de almacenamiento. Las manitas perfectamente adaptados a las diferentes dimensiones de botellas aseguran:
  - una perfecta estabilidad
  - Una perfecta circulación del aire
  - Una perfecta absorción de las vibraciones