

Klimatizované skříně pro zrání a servis vína

Odborníci dobře vědí, že pro úspěšné zrání vína je nutné vlastnosti vína respektovat. Víno je vysoce komplexní a křehký přírodní produkt, pro jehož správné zrání je nutné dodržovat následující přísná kritéria:

1. Konstantní teplotu
2. Stálou úroveň vlhkosti
3. Přirozenou cirkulaci vzduchu
4. Žádné vibrace
5. Temnotu

Opravdový sklep na víno a speciálně ten, ve kterém vína dozrávají musí tyto kritéria splnit bezpodmínečně.

Tyto vlastnosti vinného sklepa dokáží věrně napodobit klimatizované skříně na víno. Jak klimatizované skříně zajišťují tyto vlastnosti rozebereme v následujících bodech:

1. KONSTATNÍ TEPLOTA

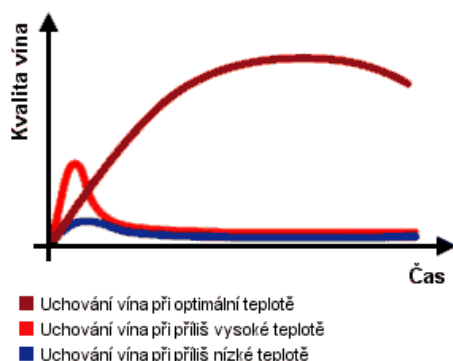
PROČ?:

Víno nesnáší prudké výkyvy teplot a extrémní teploty. Pokud dokážete udržet teplotu v rozmezí 10-14°C konstantní, je to pro Vaše víno ideální.

Navzdory pověrám, všechny typy vína - červené, bílé a šumivé - zrají při stejné teplotě. Při kvalitním uskladnění vína musí být tato teplota konstantní v mezích 10 až 14 °C.

- Teplota udržovaná nad 14 °C urychluje proces zrání vína. Víno rychle dosáhne vrcholu, ale potom rovněž rychle upadá.
- Teplota udržovaná pod 10 °C značně zpomaluje proces zrání vína a maximální dosažená kvalita vína je nízká.
- Pokud je víno vystaveno kolísání teploty, tak se "roztahuje" a "smršťuje".

Všechny tyto varianty končí únavou vína, poškozením jeho organické vitality a vedou k prudké ztrátě jeho kvality.



JAK?:

Skříně jsou vybaveny dvěma okruhy (duální okruh-teplý a studený), regulované dvěma nezávislými termostaty.

Odvozeny od klimatizačních technologií, tyto skříně produkují chlad, když je pokojová teplota vyšší než požadovaná uvnitř skříně a naopak zahřívají, pokud je pokojová teplota nižší. Tím opravdu zaručí konstantní teplotu uvnitř skříně.

Zadní vnitřní stěny jsou vyrobeny z hliníku pro udržení optimální tepelné homogenity. Silná izolace, tvořená ze 4,5cm vstříkovaného polyuretanu, je ekvivalentem cca 2 metrů zeminy.

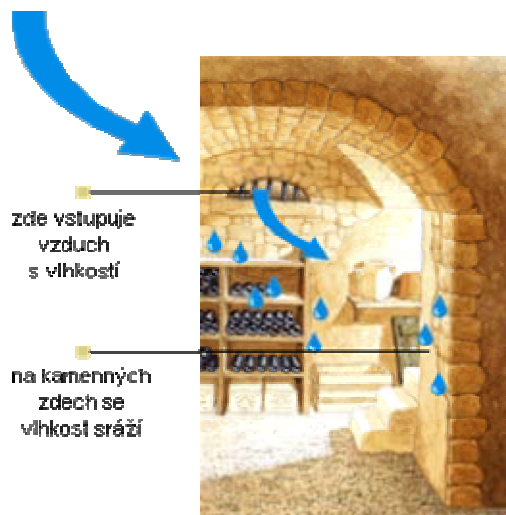
2. STÁLÁ ÚROVEŇ VLHKOSTI

PROČ?:

Vnitřní povrch stěn je strukturován a brání tak rychlému stékání vysrážených kapek vody, čímž napomáhá udržovat vlhkost v rovnoměrně v celém prostoru skříně. Přebytná voda odtéká do odpařovacího zásobníku.

Vlhkost prostředí je klíčový faktor pro uchovávání lahví s vínem. Musí být vyšší než 50% a optimální je kolem 70%. Pro dosažení této hodnoty je vlhkost z okolního vzduchu zachycována a využívána uvnitř klimatizované skříně.

Při nedostatečné vlhkosti se vysušují korkové zátky v lahvích, tím se poruší těsnost uzávěru a vnější vzduch tak nadměrně vniká do láhve. Naopak příliš vysoká vlhkost vzduchu poškozuje papírové etikety na lahvích a umožňuje růst plísním

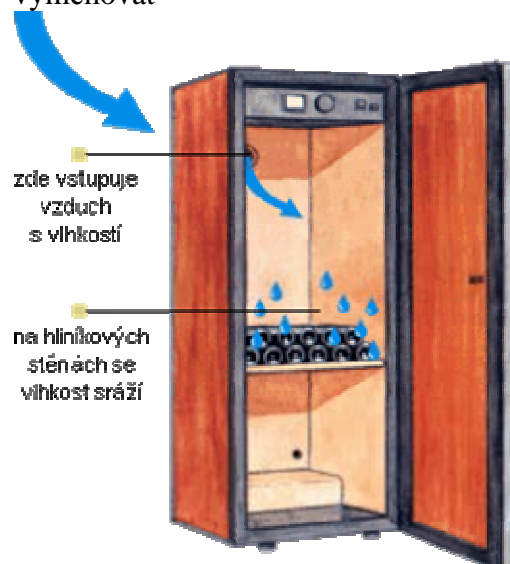


JAK?:

Exkluzivní systém termodynamického čerpadla plní zároveň dvě funkce-udržování vlhkosti a cirkulace vzduchu:

Ve spodní části skříně se vzduch ohřeje a zvlhčí na požadovanou hodnotu. Ohřátý a vlhký vzduch má tendenci stoupat vzhůru kde je zchlazen a následně sám klesá dolů. Tak je vytvořena přirozená ventilace a konstantní cirkulace vzduchu. Tento proces je udržován pomocí tepelného odporu na spodu skříně a odpařovače umístěném nahoře.

-vstupy pro teplý a vlhký vzduch z okolí
-uhlíkový filtr není potřeba, pokud je vzduch přijímán otvorem ve spodu skříně (ARTEVINO). Ostatní skříně mají z tohoto důvodu uhlíkový filtr, který se musí 1 x ročně vyměňovat



3. PŘIROZENÁ CIRKULACE VZDUCHU

PROČ?:

Kvalitní a čerstvý vzduch uvnitř skříně je další určující faktor pro uchování vína. Konstantní proudění vzduchu z vnějšku se osvědčilo jako nepostradatelné v prevenci proti rozšíření nežádoucích zápachů a jako zábrana proti růstu plísní.

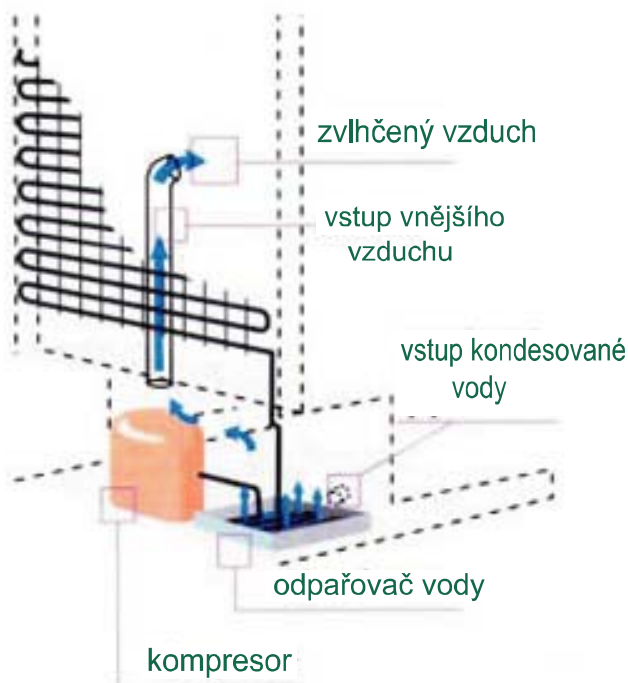
JAK?:

V klimatizované skříně jsou dva otvory - jeden u dna a druhý u vrcholu. Vzniká tak přirozený tah bez potřeby přídavného ventilátoru.

Horní otvor, kterým vzduch vstupuje dovnitř skříně, je vybaven aktivním uhlíkovým filtrem. Ten čistí vzduch od nežádoucích pachů a sporů hub a plísní. Životnost filtru je přibližně jeden rok. Potom musí být pro zajištění plné účinnosti vyměněn.

Princip termodynamické pumpy:

Ve spodní části skříně se vzduch ohřeje a zvlhčí na požadovanou hodnotu. Ohřátý a vlhký vzduch má tendenci stoupat vzhůru kde je zchlazen a následně sám klesá dolů. Tak je vytvořena přirozená ventilace a konstantní cirkulace vzduchu. Tento proces je udržován pomocí tepelného odporu na spodu skříně a odpařovače umístěném nahoře.



Klim. skříně s otvorem pro vstup vzduchu umístěným nahoře, jsou vybaveny uhlíkovým filtrem. Jeho životnost je přibližně jeden rok a poté musí být vyměněn. Filtr čistí vzduch vstupující do skříně od nežádoucích spórů hub, pachů a plísní.

U skříní s otvorem dole je pravděpodobnost vniknutí pachů dovnitř minimální (plyny jsou lehčí než vzduch) a proto většinou tento filtr mít nemusejí..

4. ABSENCE VIBRACÍ

PROČ?:

Otřesy vyrušují pomalé biochemické procesy při zrání vína a jsou často pohromou pro delikátní a kvalitní vína. Aby víno mohlo zránit harmonicky, je podstatné chránit jej před otřesy a vibracemi.

JAK?:

Chladicí okruh skříní je vybaven speciálním pomalo-cyklovým kompresorem, montovaným na silentbloky. Neovlivňuje tak proces zrání svými vibracemi.

Chladicí okruh je plně integrován do izolační pěny a nevyvolává tak žádné vibrace uvnitř skříně.

Police jsou vyrobeny z masivního dřeva a napomáhají tak tlumit případné nárazy.





5. TEMNOTA a ochrana proti UV záření

PROČ?:

Světlo obecně, a speciálně jeho ultrafialová složka, velmi rychle poškozuje víno jeho nevratnou oxidací na kyselinu tříslovou. Z tohoto důvodu je velmi doporučováno skladovat víno ve tmě, bezpečně chráněné proti světlu s jeho UV záření.

JAK?:

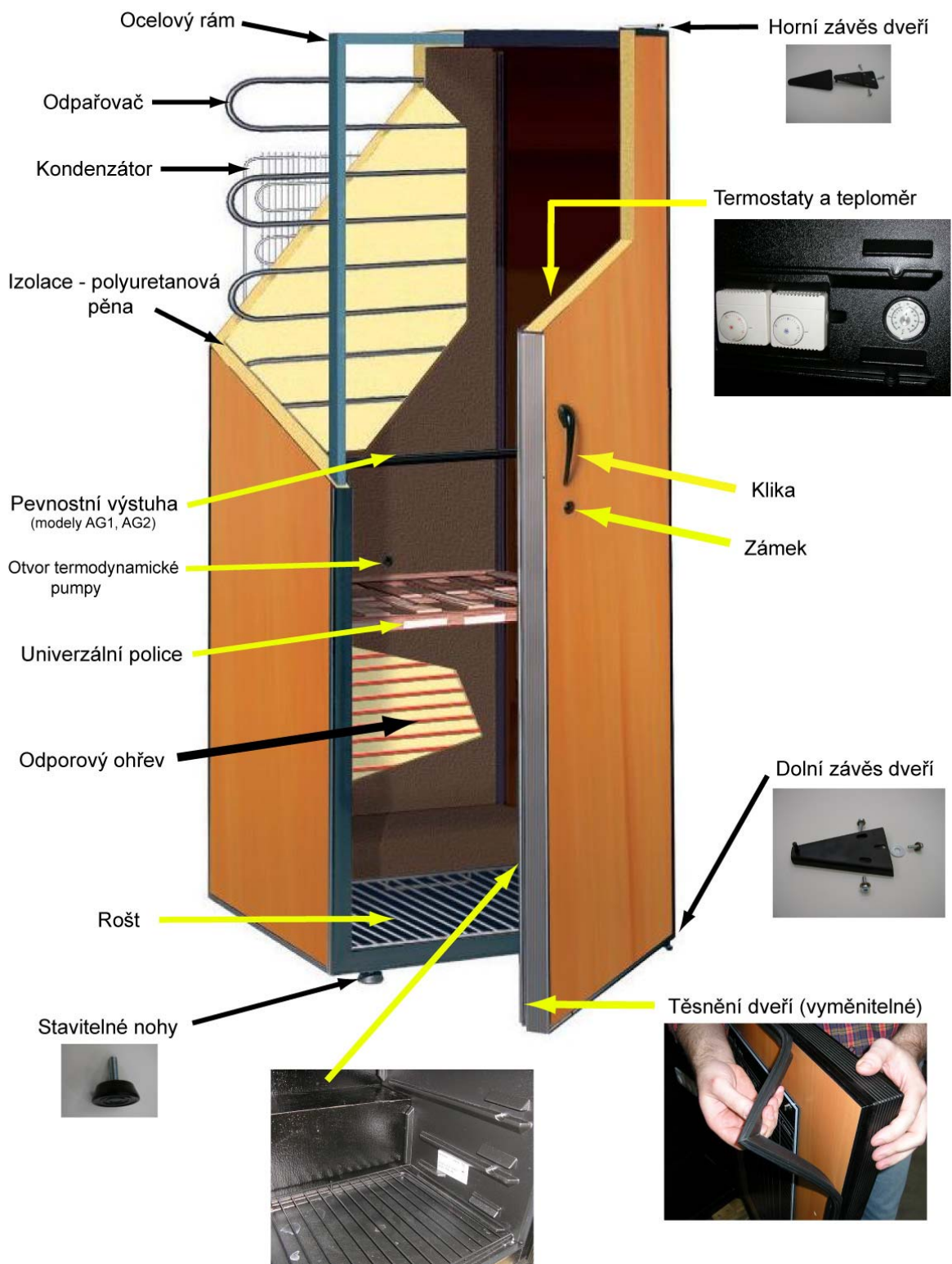
Klimatizované skříně se proto vyrábějí s plnými dveřmi. Pokud jsou v nabídce dveře prosklené, obsahuje sklo vrstvu bránící vniknutí UV záření dovnitř skříně.

KONSTRUKCE KLIMATIZOVANÉ SKŘÍNĚ

- klimatizované skříně Artevino a Climadiff jsou speciálně navrženy pro skladování lahví
- robustní zpevněná konstrukce s vybavením simulujícím všechny funkce správného vinného sklepa
- jedna láhev plná vína váží zhruba 1,30 kg, potom 280 lahví váží až 380kg = koncepce konstrukce zcela jiná než ledniček. Je potom jasné, že cena nemůže být stejná jako u obyčejných ledniček
- ocelový rám integrovaný přímo do těla skříně k vyloučení jakékoli deformace



- investice do kvalitní klimatizované skříně je minimální v porovnání s rostoucí cenou za láhev a cenou nezměřitelným potěšením z kvalitního požitku.

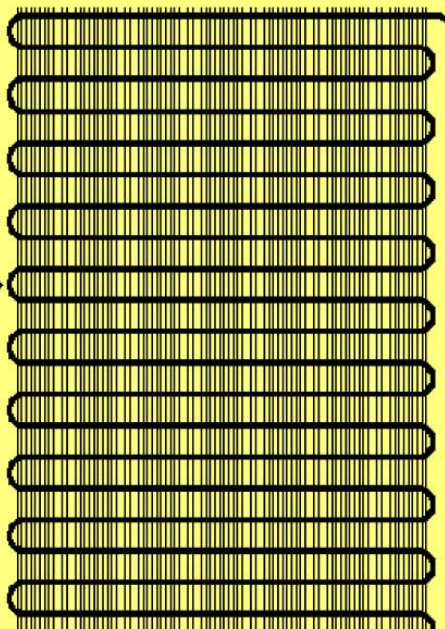


Identifikační štítek

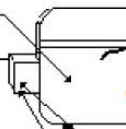


Artevino
AGI 40/N PD
N° 109 567
Réfrigérant : R134a
Classe DR : 238 °C/°K -18 °C

Kondenzátor



Kompresor



Sací potrubí

Sušící válec



Zásobník vody

El. kabel



Tlumič nárazů

Relé



Tepelná ochrana



Značky Klimatizovaných skříní ARTEVINO a CLIMADIFF

S těmito značkami se setkáte v restauracích, vinotékách a domácnostech po celé Evropě, Japonsku a USA.



Kdo je Artevino?

Společnost Artevino je francouzskou jedničkou v produkci klimatizovaných skříní na víno. Firma sídlí ve starobylé vinařské oblasti, údolí řeky Rhony a je úzce specializovaná pouze na výrobu klimatizovaných skříní na víno a to již více než 20 let. Ve skříních Artevino zraje ve Francii více než 10 miliónů lahví vín.

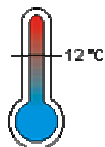


Kdo je CLIMADIFF?

Je společnost z Marseille která se zabývá pouze výrobou klimatizovaných skříní. V jejich rozsáhlém sortimentu najdeme i skříně malé, vestavné a hodně multizónových typů, vhodných pro gastronomii. S touto značkou se setkáte po celé Západní Evropě.

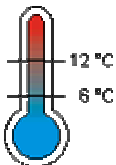
TYPY KLIMATIZOVANÝCH SKŘÍNÍ PODLE POUŽITÍ:

A) Jednoteplotní (mono/jednozónové) pro uchování vína



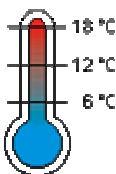
Nezávisle na venkovní teplotě zaručují stálou teplotu v rozmezí 10 až 14 °C

B) Dvouteplotní (dvouzónové)- pro uchování a chlazení vína



Chytře kombinují oddělení pro zrání (10 až 14 °C) a chlazení ve spodní části skříně (6 až 10 °C).

C) Víceteplotní (multizónové)- pro uchování, chlazení vína a jeho před-přípravu na servírovací teplotu



Tyto skříně mají uprostřed oddělení pro zrání (10 až 14 °C) a další dvě oddělení se specifickými teplotami: nahoře pro přípravu vína na roznášení při pokojové teplotě (16 až 18 °C) a dole pro chlazení vína (6 až 10 °C)

Další důležité parametry kvalitních klimatizovaných skříní:

!! Hladké plastové stěny = obyčejné lednice, a levné varianty klimatizovaných skříní !!

Podobně, jako v běžných domácích ledničkách, takové stěny nezachycují vlhkost, ale ta se mění v drobné kapičky, které stékají ihned po hladkých stěnách na dno skříně. Plasty jsou izolační materiál, takže se vlhkost nerozšiřuje dále do skříně. Výsledkem je nízká vlhkost

Profesionální klimatizované skříně mají stěny strukturované/vroubkované a vyrobené z materiálů jako je hliník, nebo lisovaný polystyren (jsou zcela bez zápachu).

Hliníkové stěny, nebo stěny z tvrzeného polystyrenu, mají povrch strukturovaný drobnými vroubkami. Ty zabraňují rychlému stékání vysrážených vodních kapek a zadržují je rovnoměrně po celé stěně. Hliník na zadní stěny dobře pohlcuje teplo a umožňuje tak vlhkosti šířit se v celém prostoru. Výsledkem je rovnoměrná vlhkost v celé klimatizované skříní. Tvrzený polystyren je materiál, která je absolutně bez zápachu.



Způsob uložení lahví, police

Správné vrstvení lahví je rovněž významný faktor, který je příliš často zanedbáván. Ergonomie skladovacího systému by vždy měla být promyšlená tak, aby poskytovala bezpečí pro uchování vína a zároveň jeho snadnou přístupnost.

Klimatizovaná skřín musí být navržena tak, aby pojmul a co největší množství lahví a police musí snést velké zatížení.

- modulární **policový systém z masivního dřeva**, umožňující různé způsoby uložení Vašich lahví s vínem
- police unesou minimálně dvě řady lahví za sebou (jsou mnohem pevnější, než kovové police v takzvaných „*chladících vinotékách*“. Drátěný rošt také není a nemůže být dostatečně uzpůsoben pro různé tvary lahví)
- v nabídce jsou pevné výsuvné a prezentační police

V policích jsou umístěny otvory, díky nimž může mezi lahvemi volně proudit vzduch. Usnadňují tak potřebnou cirkulaci vzduchu ve skříní.

Police jsou vyrobené z tvrdého dřeva s vysokou pevností. Pojmou velké množství lahví a unesou až 100 kg váhy.

