

Правильное вино требует правильного хранения
Агрегат для профессионального хранения вин Rivacold WSH



Чем Rivacold WSH отличается от холодильных агрегатов?



Не просто «холодильник»






Обыкновенный агрегат просто охлаждает помещение до +5 °С



Rivacold WSH – для профессионалов

Создает идеальные температурно-влажностные режимы классических подземных винных погребов

Каковы идеальные условия хранения вин?

	температура хранения вина +10...+18 °С		относительная влажность воздуха 60 – 80%		небольшой приток свежего воздуха
	хранение в темном помещении		горизонтальное положение и покой		

Правильное хранение вин. Что Важно знать?



Погреб

Идеальным местом хранения винных бутылок является погреб с отделкой из натуральных материалов и специальными стеллажами.



Постоянная влажность

В пределах 60% — 80% она способствует увлажнению пробки и предотвращает ее усыхание. Проникновение в бутылку кислорода ведет к прокисанию вина.



Теплоизоляция помещения

Помещение, которое планируется оборудовать под винный погреб необходимо теплоизолировать, чтобы исключить любые теплопритоки. Рекомендуемая теплоизоляция – сэндвич-панель из пенополиуретана толщиной 40-60 мм.



Постоянная температура

Для долгого хранения вин необходимо поддерживать стабильную температуру +10...+18 °С. При слишком высокой температуре вино стареет, а при слишком низкой – утрачивает вкусовой букет.



Вентиляция

Небольшой приток свежего воздуха предотвратит появление затхлого запаха. Обычно, для небольшого винного погреба достаточно открываний входной двери.



Отсутствие света

Необходимо защищать вино от попадания солнечного и люминесцентного света. Они провоцируют появление прогорклости. В помещении хранения вин – всегда темно.



Горизонтальное положение бутылок и покой

Вино должно храниться в горизонтальном положении. Соприкасаясь с вином, пробка влияет на формирование вкуса. Вино не должно подвергаться колебаниям, которые увеличивают скорость химического распада.



Система хранения

Оборудование погреба необходимо, если у вас большая коллекция вин. Идеальное решение — система стеллажей со ячейками и нишами для бутылок, где вино находится в горизонтальном положении и недостижимо для света.

Комплектация винных агрегатов Rivacold WSH



Встроенная система увлажнения.

Через систему тонкой очистки агрегат подключается к водопроводу и автоматически дозирует воду для создания водяного пара.



Встроенная система осушения

В случае перенасыщенности помещения влагой производится осушение воздуха.



Программируемая температура и влажность

Возможность установки температуры в винном погребе в диапазоне +10...+18 °С и влажности – 60...80 %



Автоматическая система контроля влажности

Контроллер влажности, в зависимости от текущего состояния, дает агрегату команду на увлажнение или на осушение воздуха.



Автоматическая система контроля температуры

Электронный датчик с точностью до 0,1 °С следит за температурой внутри винной комнаты



Низкое энергопотребление

Агрегат спроектирован в соответствии с европейскими нормами энергопотребления.



Работа агрегата до -30 °С

Сплит-система для винного погреба оборудована набором опций, необходимых для ее работы в холодное время года.



Звукоизолированный корпус

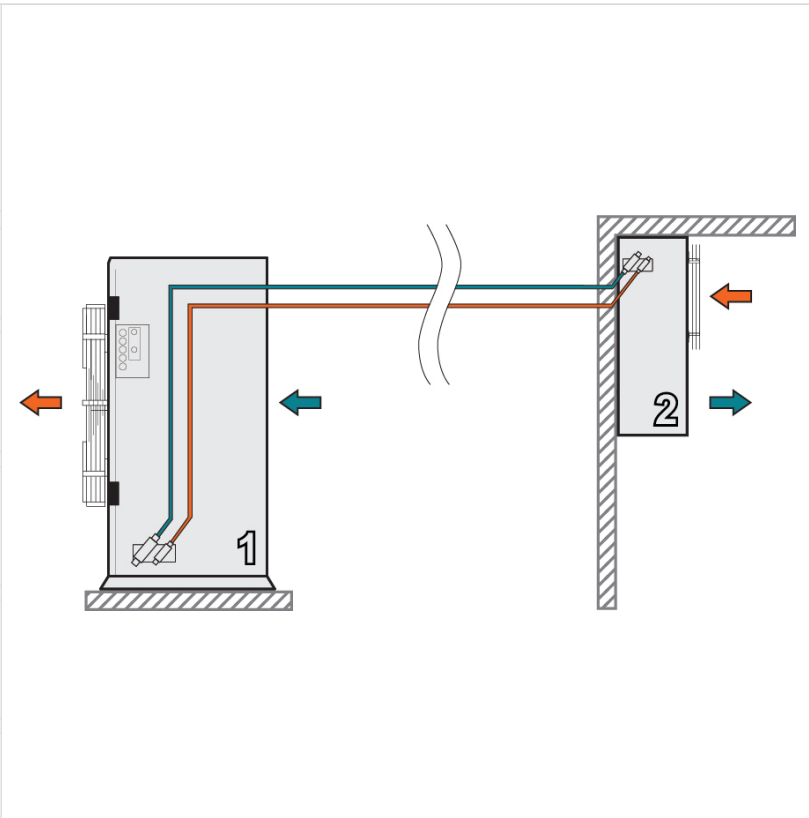
Корпус сплит-системы для хранения вин имеет отдельный отсек для компрессора, обшитый звукопоглощающим материалом, что существенно снижает уровень шума.

Принцип работы Rivacold WSH для винных погребов

- Винный кондиционер через систему тонкой очистки подключается к магистральному водопроводу и самостоятельно дозирует и испаряет воду для создания пара
- Агрегаты Rivacold серии «WSH» оснащены датчиками для измерения температуры и влажности, а также контроллером, позволяющим поддерживать заданные условия хранения без участия человека в полностью автоматическом режиме
- Это позволяет создавать идеальные температурно-влажностные режимы в помещениях для специализированного хранения вин. Агрегаты могут быть использованы как в быту, так и в торговле
- Наружный блок имеет звукоизоляционный кожух, уменьшающий уровень шума компрессора, и может быть установлен вблизи жилых помещений

Как работают агрегаты Rivacold WSH для винных погребов?

- сбор показаний и контроль**
 компрессорно-конденсаторная часть (1) устанавливается вне помещения обычно на расстоянии до 10 м от воздухоохладителя (2), отвечает за сбор показаний с датчиков и дает команды на охлаждение, увлажнение и осушение помещения
- Пользовательские установки**
 пользователь на панели управления устанавливает желаемую температуру и влажность
- Микропроцессорный контроль**
 за установленными параметрами внутри винного хранилища следят датчики, расположенные на воздухоохладителе (2)
- Увлажнение**
 в случае понижения уровня влажности, в воздухоохладитель автоматически подается вода для создания водяного пара
- Осушение**
 в случае превышения уровня влажности происходит осушение воздуха специальным тэном, расположенным в воздухоохладителе
- Режим ожидания**
 По достижению требуемых параметров агрегат находится в покое



Правильное вино – требует правильной температуры подачи

	<p>Престиж обладания винным погребом Коллекционирование вин — особый род искусства, вызывающий уважение окружающих</p>	<p>Демонстрация хорошего вкуса Показывает Вашим гостям уважение и приверженность к высоким стандартам</p>
--	--	---

Сферы применения винных агрегатов. Фотографии винных погребов.



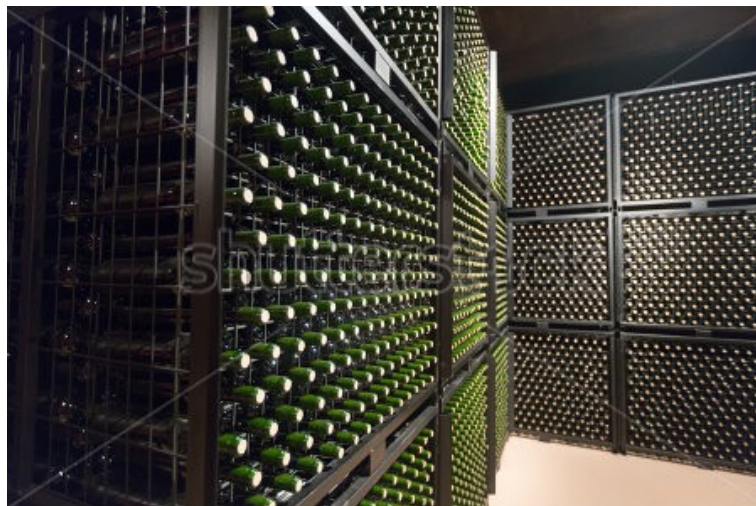
Коммерческое использование

Винные бутики и магазины, бары и рестораны, винные склады и производства



Бытовое использование

Коттеджи и квартиры - частные винные погреба



www.shutterstock.com · 209214922

Модельный ряд агрегатов Rivacold WSH и цены

Модель	Объем помещения, м ³	Цена, руб.
WSH 018	12	348 320
WSH 028	24	377 440
WSH 045	43	430 960
WSH 060	58	451 200

100% итальянское качество



Оборудование
сертифицировано



Гарантия
производителя



Сервисное
обслуживание

Некоторые варианты отделки винных погребов



Проектирование убранства винного погреба

Наши дизайнеры разработают
для Вас оригинальный дизайн-
проект винного погреба, исходя
из Ваших потребностей




Изготовление и постройка мебели для винных комнат


Любые варианты отделки
винохранилищ





www.shutterstock.com · 95064091

Несколько шагов к созданию Вашего собственного винного погреба


1  Бесплатный выезд
на Ваш объект специалиста
для осмотра помещения

2  Создание 3D проекта помещения
для хранения вина и подготовка
коммерческого предложения

3  Согласование и
подписание Договора

4  Заказ и
изготовление оборудования

5  Доставка
оборудования

6  Строительство и обустройство
винного погреба, монтаж и пуск
в эксплуатацию оборудования

Технические характеристики агрегатов

Специально спроектированный корпус для минимизации шума наружного блока (конденсаторного)
Вариатор вращения скорости вентиляторов наружного блока (необходим для эксплуатации в зимних условиях)
Выносная панель управления вайн-системой с кабелем L=10 м
Защитное реле высокого давления
Соединительные кабели L=10 м между внутренним и наружным блоками
Кабель питания L=2,5 м
Герметичный компрессор
Газовое расширение капиллярной трубкой