

Humidité idéale

Stockage du vin

Stockage du vin

0 70 - 75 % r.F. 100

10 10 - 14 °C 30

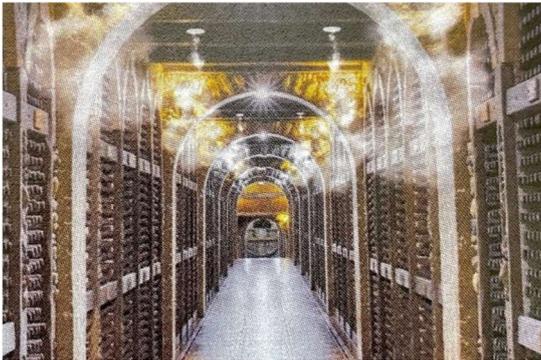
Quelles sont les meilleures conditions de stockage pour les bons vins?

Pour conserver, voire améliorer la qualité des vins, les caves à vin, grandes ou petites, doivent avoir une **température constante** et un **taux d'humidité strictement régulé**. L'air sec provoque l'évaporation du vin - même à travers la paroi du tonneau ou le bouchon de la bouteille - qui se poursuit jusqu'à ce qu'un équilibre d'humidité soit atteint avec l'air ambiant.

Le vin en bouteille avec bouchon en liège, exige un climat ambiant constant, sinon il se transforme en vinaigre. **Frais, sombre et suffisamment humide**, telles sont les conditions optimales de stockage du vin. Que le climat adéquat soit généré par un humidificateur indépendant ou un système couplé à la ventilation dépend des conditions locales. Mais dans tous les cas, l'investissement en vaut la peine.



Caves des producteurs de vin



Caves à vin de démonstration



Caves à vin privées

De la cave à vin professionnelle chez le producteur à la cave privée pour les amateurs de vin, en passant par les caves à vin de démonstration dans les hôtels et les restaurants.

Grâce à son portefeuille de produits unique, Condair propose toujours la solution idéale et adaptée à l'application en matière d'humidité optimale dans les caves à vin.

Contrôle du taux d'humidité correct

Il peut être surprenant de constater à quel point les matériaux utilisés pour stocker et embouteiller le vin peuvent avoir un impact sur sa valeur marchande. Par exemple, la valeur d'une bouteille de vin est aussi largement déterminée par la qualité de l'étiquette. Cela peut surprendre la plupart des consommateurs de vin, mais si l'étiquette est endommagée, elle peut donner une indication sur la qualité du vin lui-même. Les étiquettes sont traditionnellement en papier ; c'est pourquoi une humidité relative d'environ 70 pour cent est la plus appropriée pour préserver la qualité de l'étiquette. Si le taux d'humidité est plus élevé, l'étiquette sera endommagée. Si le taux d'humidité est plus faible, la colle qui maintient l'étiquette intacte peut se dessécher.

Tout comme les étiquettes, les bouchons ont une grande influence sur la valeur du produit. Si l'humidité est trop élevée, de la moisissure peut se former sur les bouchons. Si l'humidité est trop faible, les bouchons peuvent se dessécher. Lorsque les bouchons se dessèchent, l'air peut s'infiltrer dans la bouteille et contaminer le vin. En outre, des bouchons secs peuvent entraîner des pertes supplémentaires dues à l'évaporation de la bouteille. Les bouteilles de vin devraient toujours être stockées sur le côté, de sorte que le vin aide à maintenir le bouchon humide.



Systèmes de buses à haute pression pour les grandes caves à vin



Humidificateurs installés ou mobiles pour les caves moyennes et petites



...et si c'est trop humide, des déshydrateurs et des déshumidificateurs pour les petites et grandes caves à vin

Condair SA
Route de la Pâla 100
1630 Bulle FR
Tel:+41 26 651 77 46
ch.info@condair.com

Humidification, Déshumidification
et Refroidissement par Évaporation