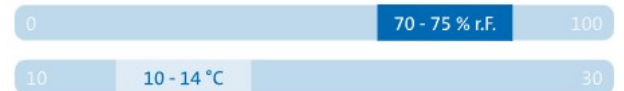


# Ideale Luftfeuchte Weinlagerung

Lagerung von Wein



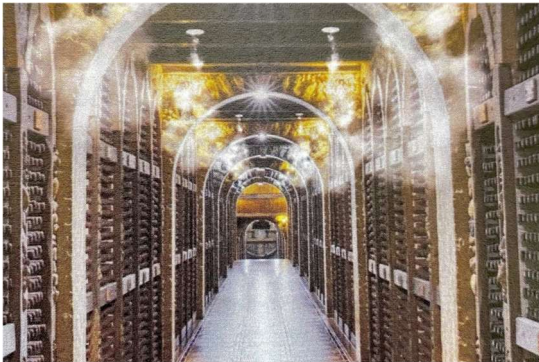
## Was sind die besten Voraussetzungen für die Lagerung guter Weine?

Um die Qualität der Weine zu konservieren oder gar zu steigern, muss in den Weinkellern, ob grosse oder kleine, eine **konstante Temperatur** herrschen und die **Luftfeuchtigkeit streng reguliert** werden. Trockene Luft führt - auch durch die Fasswand oder den Flaschenkorken hindurch - zur Verdunstung des Weines, die so lange anhält, bis ein Feuchtegleichgewicht mit der Umgebungsluft hergestellt ist.

Flaschenwein mit Korkverschluss, verlangt nach einem konstanten Raumklima, ansonsten wird er in Essig verwandelt. **Kühl, dunkel und hinreichend feucht - das sind optimale Lagerbedingungen für Wein.** Ob ein stationäres Befeuchtungsgerät das passende Klima erzeugt oder ein System, das an die Lüftung gekoppelt wird, ist von den örtlichen Gegebenheiten abhängig. Die Investition lohnt sich aber in jedem Fall.



**Weinproduzent**



**Show-Weinkeller**



**Private Weinkeller**

## Vom professionellen Weinkeller beim Hersteller, über effektvolle Show Weinkeller in Hotels und Restaurants bis zum privaten Keller für Weinliebhaber

Condair bietet, dank seiner einzigartigen Angebotsbreite, immer die ideale, anwendungsorientierte Lösung, bezüglich optimaler Luftfeuchte in Weinkeller, an.

### Kontrolle der korrekten Luftfeuchtigkeit

Es mag überraschen, wie sehr sich die zur Lagerung und Abfüllung des Weins verwendeten Materialien auf seinen Marktwert auswirken können. So wird beispielsweise der Wert einer Weinflasche auch weitgehend durch die Qualität des Etiketts bestimmt. Das mag die meisten Weinkonsumenten überraschen, aber wenn das Etikett beschädigt ist, kann es einen Hinweis auf die Qualität des Weins selbst geben. Etiketten bestehen traditionell aus Papier; daher ist eine relative Luftfeuchtigkeit von etwa 70 Prozent für die Erhaltung der Qualität des Etiketts am besten geeignet. Bei einer höheren Luftfeuchtigkeit wird das Etikett beschädigt. Bei einer niedrigeren Luftfeuchte kann der Klebstoff, der das Etikett intakt hält, austrocknen.

Wie die Etiketten haben auch die Korken einen grossen Einfluss auf den Wert des Produkts. Bei zu hoher Luftfeuchte kann sich Schimmel auf den Korken bilden. Bei zu geringer Feuchte können die Korken austrocknen. Wenn Korken austrocknen, kann Luft in die Flasche eindringen und den Wein verunreinigen. Ausserdem können trockene Korken zu zusätzlichen Verlusten durch Verdunstung aus der Flasche führen. Weinflaschen sollten immer seitlich gelagert werden, so dass der Wein mithilft, den Korken feucht zu halten.



**Hochdruckdüsen-Systeme für grosse Weinkeller**



**Installierte oder mobile Luftbefeuchter für mittlere und kleine Weinkeller**



**...und falls es zu feucht ist, Trockner und Entfeuchter für kleine bis grosse Weinkeller**

### Condair AG

Gwattstrasse 17  
8808 Pfäffikon SZ  
Tel:+41 55 416 61 11  
ch.info@condair.com

Luftbefeuchtung, Entfeuchtung  
und Verdunstungskühlung

