

CANTINE VINICOLE

I sistemi di nebulizzazione vengono utilizzati con enormi vantaggi per il mantenimento del giusto livello di umidità e temperatura all'interno di cantine vinicole.

Le cantine che durante tutto l'anno o in determinati periodi non raggiungono un buon livello di umidità sono soggette a varie problematiche. Un basso livello di umidità è il fattore principale dell'evaporazione naturale del vino con la conseguente perdita in termini economici, non solo del prodotto ma di tempo e manodopera per i conseguenti indispensabili rimbocchi. Le botti di legno inoltre sono soggette a disseccamento delle pareti esterne il che ne compromette la qualità e l'efficienza nel tempo.

I sistemi di nebulizzazione risolvono in modo economico, tutti questi problemi regolando naturalmente l'umidità della cantina e la sua temperatura. L'acqua nebulizzata dal sistema è polverizzata da speciali ugelli brevettati in grado di generare goccioline finissime, delle dimensioni inferiori a 10 micron, che vengono assorbite immediatamente dall'aria senza bagnare oggetti e superfici sottostanti. I risultati sono notevoli: mantenere efficienti le botti nel tempo, conservando la qualità del legno e consentendo una produzione qualitativamente eccellente, azzerando il calo naturale del prodotto permettono un risparmio di costi tale da consentire di ammortizzare il costo dell'impianto in pochi mesi.

VANTAGGI

I benefici derivanti dall'impiego di sistemi di nebulizzazione nelle cantine vinicole sono considerevoli:

- Aumenta la produttività complessiva della cantina
- Si mantengono livelli di umidità costanti
- Si elimina il disseccamento delle botti
- Evita l'evaporazione naturale del vino
- Riduce i costi di manodopera per i rimbocchi
- Contribuisce a mantenere la temperatura ideale
- È economico rispetto ad altri metodi



CONTROLLO TOTALE

I sistemi FogCellar consentono anche operazioni controllate elettronicamente utilizzando moduli accessori come ad esempio termostati, igrostati o timer remoti. In questo modo è possibile mantenere costanti le condizioni desiderate, nell'arco di tutta la giornata, indipendentemente dalle condizioni climatiche esterne.



Le barrique devono essere immagazzinate in un locale protetto dalle correnti e dalla luce. L'umidità ottimale oscilla tra il 65% e l'85%. Al di sotto del 65%, sussiste il rischio di disseccamento delle barrique mentre oltre l'85% potrebbero svilupparsi funghi e muffe. Un livello di umidità compreso tra l'80% e l'85% consentirà di limitare la "perdita di vino".

Anche la struttura costruttiva delle botti beneficia di un corretto grado di umidità. Per prevenire qualsiasi rischio di disseccamento e di apertura dei giunti delle barrique durante lo stoccaggio, si consiglia di evitare l'aerazione e la ventilazione eccessiva nella cantina. E' con l'umidità "giusta" che le barrique si sentiranno "a loro agio"!

Un moderno impianto di nebulizzazione è ormai una necessità per chi desidera una maggiore resa sia in fatto di quantità che di qualità per i vini di pregio invecchiati in botti di legno.

COSTI CONTENUTI

Importante aspetto della nebulizzazione sono i costi altamente contenuti se paragonati ad altre alternative per il controllo dell'umidità. I costi energetici sono bassi e le installazioni semplici e veloci visto che i sistemi vengono forniti in varie soluzioni, o premontati oppure con le semplici soluzioni di raccordi ad innesto rapido. I sistemi FogCellar sono progettati per operare a costi di esercizio molto bassi e con una manutenzione minima.

Riferimenti commerciali Italia - Consultare il sito per elenco aggiornato zone di copertura

UMIDIFICARE PER RISPARMIARE

I sistemi di nebulizzazione vengono installati con grande semplicità ed il loro costo è ammortizzato in tempi brevissimi con l'ottenimento di un notevole vantaggio economico a brevissimo termine.

Un semplice calcolo dimostra la convenienza dell'installazione di un sistema di nebulizzazione per l'UMIDIFICAZIONE:

Una Barrique standard contiene 225 litri di vino.
 Annualmente, si verifica una perdita di circa il 15% di prodotto per un totale di 33 litri.
 Consideriamo un costo esemplificativo di € 10 per ogni litro di vino.
 La perdita in termini economici è di € 330 / ogni barrique / ogni anno.
 Per 100 botti ad esempio vi è una perdita netta di € 33.000 ogni anno.



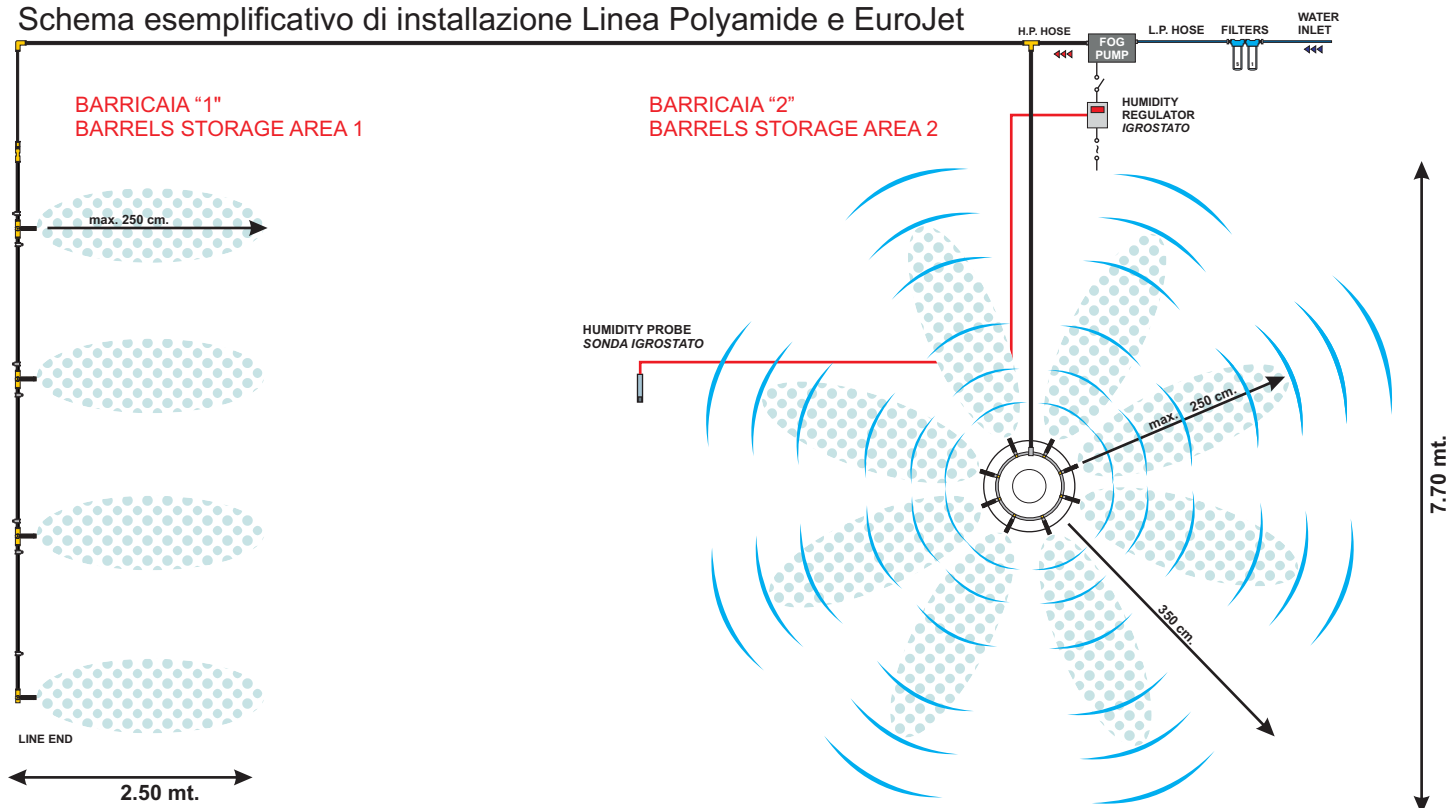
Considerato il costo di installazione di un sistema di nebulizzazione ed il suo costo di esercizio, il sistema si ripaga dopo appena sei mesi dalla messa in funzione. Successivamente il risparmio darà elevato e sostanziale, anno dopo anno.

Durata affinamento in botte (mesi)	Perdita x Barrique standard da 225 l (litri)	Prezzo ipotetico di vendita vino (€/litro)	Perdita economica in assenza di sistema TecnoCooling (€ per Barrique)	Risparmio medio netto con applicazione sistema TecnoCooling (€ per Barrique)
6	16,9	10	€ 168,75	€ 84,38
12	33,8	10	€ 337,50	€ 168,75
18	50,6	10	€ 506,25	€ 253,13
24	67,5	10	€ 675,00	€ 337,50
36	101,3	10	€ 1.012,50	€ 506,25
48	135,0	10	€ 1.350,00	€ 675,00
60	168,8	10	€ 1.687,50	€ 843,75

Esempio risparmio per barrique		
(nr. botti)		
10	20	40
€ 844	€ 1.688	€ 3.375
€ 1.688	€ 3.375	€ 6.750
€ 2.531	€ 5.063	€ 10.125
€ 3.375	€ 6.750	€ 13.500
€ 5.063	€ 10.125	€ 20.250
€ 6.750	€ 13.500	€ 27.000
€ 8.438	€ 16.875	€ 33.750

Dati esemplificativi - Condizioni ambientali a temperatura costante di 20°C e UR inferiore al 60%

Schema esemplificativo di installazione Linea Polyamide e EuroJet



Riferimenti commerciali Italia - Consultare il sito per elenco aggiornato zone di copertura