

Température de dégustation Systèmes de climatisation



Armoire à vin climatisée par le système Wine Guardian. Photo avec l'aimable autorisation de : Genuwine Cellars

Le vin est conservé à 13°C (55°F), mais se déguste à des températures allant de 5° à 18°C (42° à 64°F) en fonction des catégories de vin. Les systèmes de température de dégustation Wine Guardian sont les premiers et les seuls systèmes de climatisation **conçus exclusivement pour de vastes plages de températures** d'armoires à vins ou de petites pièces à vins. Ces systèmes permettent de servir les vins à la température de consommation et de faire une rotation du stock selon les saisons.

Vos clients n'auront plus à réchauffer un vin froid entre leurs mains, ou à le refroidir dans des seaux à glace avant de le servir lorsque vous conservez les vins à la bonne température de dégustation. Les systèmes Wine Guardian configurés avec cette option sont idéals pour les restaurants, les bars à vin, les salles de réception et les autres fonctions commerciales.



Les avantages du stockage à la température de dégustation

Servez vos vins à leur température de dégustation et réglez la température de votre armoire à vins selon la saison, les préférences en vins pouvant varier. Par exemple, vous pouvez régler le système sur 5°C en été pour servir des blancs, puis passer à 16°C en automne, où les clients préfèrent des rouges robustes.

Températures de dégustation des vins

Température	Vins
16 à 18°C (61 à 64°F)	Grand Cru Bordeaux, Cabernet Californien arrivé à maturité, Rhône arrivé à maturité, Zinfandel, Porto millésimé
16 à 17°C (61 à 63°F)	Bourgogne rouge, Pinot Noir, Chianti, Riserva Barolo, Merlot (vieilli en fûts de chêne)
14 à 17°C (58 à 62°F)	Merlot, Zinfandel léger, Porto Tawny
14 à 16°C (58 à 61°F)	Bordeaux jeune, Cabernet jeune
13 à 14°C (56 à 58°F)	Chianti, Sangiovese, Barbera
13°C (55°F)	Température de stockage longue durée
11,7 à 13°C (53 à 56°F)	Côtes du Rhône
10 à 12°C (50 à 54°F)	Porto Tawny (frais), Chardonnay robuste
9 à 11°C (48 à 52°F)	Beaujolais, Chablis français nouveau, Chardonnay, Bourgogne blanc, Viognier, Condrieu
6 à 8°C (43 à 46°F)	Mousseux millésimé, Muscat nouveau monde, Riesling Gewürztraminer, Blancs de Loire (Sancerre), Sauvignon Blanc, Riesling alsacien, Blancs italiens
5 à 7°C (42 à 45°F)	Crémant, Rosé classique non millésimé, Zinfandel blanc
5 à 6,7°C (42 à 44°F)	Eiswein, Vouvray doux
En-dessous de 6°C (43°F)	Mousseux doux



Fabriqué aux É.U.

Sélectionnez les modèles conformes pour la Chine Normes obligatoires de certification (CCC).

*La liste ci-dessus est exclusivement à titre indicatif. Les préférences locales en matière de température de dégustation varient ; consultez les experts locaux ou demandez les avis de vos clients pour vos températures de dégustation spécifiques.

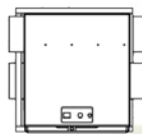
Wine Guardian Direct :
+1 (315) 452 7400
wineguardian.com | info@wineguardian.com

Wine Guardian Europe:
Pestalozzistrasse 2, CH-8201 Schaffhausen, Switzerland
+41 (0) 52 224-0490 | tluhr@airinnovations.com

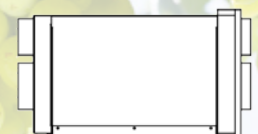
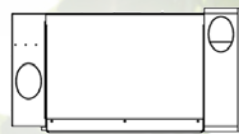
Distributeur local :
Visitez notre page Distributeurs



Modèle	Caractéristiques techniques*			
WG25 (50Hz)	Température	5°C	13°C	18°C
	Mètres ³	1,02	1,36	2,04
TTW018 (60Hz)	Température	42°F	55°F	64°F
	Cubic Feet	36	48	72



Vue avant et latérale du TTW

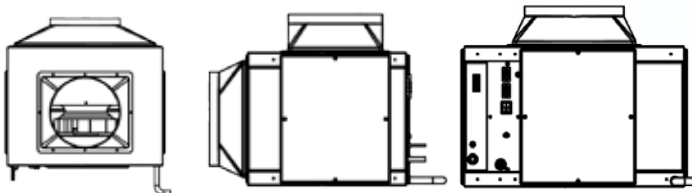


Vue avant et latérale du TTW

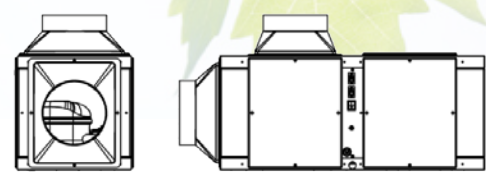
Caractéristiques techniques - 60Hz*				
Modèle(s)	Température	42°F	55°F	64°F
DS025 & D025	Cubic Feet	48	72	96
DS050 & D050	Cubic Feet	108	120	168
SS088 & D088	Cubic Feet	144	216	288
SS200 & D200	Cubic Feet	264	384	600

Caractéristiques techniques - 50Hz*				
Modèle(s)	Température	5°C	13°C	18°C
WG40	Mètres ³	1,36	2,04	2,72
WG75	Mètres ³	3,06	3,34	4,76
WGS100&WG100	Mètres ³	4,08	6,12	8,16
WGS175&WG175	Mètres ³	7,48	10,87	16,99

*Les capacités ci-dessus sont basées sur des armoires à usage commercial et sont indiquées à titre de recommandation générale. *Un calcul de la charge thermique doit être réalisé selon votre application spécifique.



Vue avant, latérale et en bout du système séparé



Vue latérale et en bout du système avec conduit d'aération.

Flexibilité

- Possibilité de régler les températures de dégustation de 5° à 18°C (42° à 64°F)
- Positionnement au choix des conduits d'aération pour davantage de souplesse sur le plan de la conception
- Capteurs et/ou commandes à distance pour une facilité de surveillance
- Système de climatisation placé à l'extérieur de l'armoire pour optimiser l'espace de stockage
- Armoires uniques ou multiples
- Systèmes de climatisation par air ou par eau disponibles
- La plupart des systèmes Wine Guardian peuvent être commandés avec cette option

Caractéristiques standard

- Faibles niveaux de vibration
- Silencieux et de qualité commerciale
- Pour usage résidentiel ou commercial

Comment commander ?

1. Calculez votre charge thermique nécessaire
2. Contactez un distributeur local pour commander. Les commandes en lignes ne sont pas proposées

Rev 4/18