

Temperatura di servizio Sistemi di raffreddamento



Armadietto per vini raffreddato con l'unità Wine Guardian. Foto per gentile concessione di: [Genuwine Cellars](#)

Il vino si conserva a 13°C (55°F), ma si serve a temperature che vanno dai 5° ai 18°C (42°-64°F), a seconda della tipologia. I sistemi Wine Guardian per la temperatura di servizio sono i primi ed unici sistemi di raffreddamento **progettati esclusivamente per gli estesi intervalli di temperatura** degli armadietti per vini o delle piccole cantine. Questi sistemi permettono di servire i vini alla temperatura ottimale di consumazione e la rotazione dello stock da una stagione all'altra.

Se conservate il vino alla corretta temperatura di consumazione, non ci sarà bisogno che i vostri clienti lo debbano scaldare con le mani se troppo freddo o che lo dobbiate far raffreddare nel portaghiaccio prima di servirlo. Le unità Wine Guardian configurate con queste opzioni, sono ideali per ristoranti, enoteche, sale per ricevimenti e qualsiasi uso commerciale.



Vantaggi della conservazione a temperatura di servizio

Servite i vini alla temperatura di consumazione e **regolate la temperatura del vostro armadietto con scadenza stagionale**, a seconda di come cambiano le preferenze. Ad esempio, potete programmare il sistema a 5°C in estate per servire vini bianchi e cambiare la temperatura dell'armadietto a 16°C in autunno, quando i clienti sono soliti chiedere vini rossi corposi.

Temperature di servizio dei vini

Temperatura	Vini
16-18°C (61-64°F)	Bordeaux Grand Cru, California Cab maturo, maturi del Rodano, Zinfandel, Porto pregiato
16-17°C (61-63°F)	Rosso di Borgogna, Pinot Nero, Chianti, Barolo riserva, Merlot (invecchiato in botte di rovere)
14-17°C (58-62°F)	Merlot, Zinfandel leggero, Porto Tawny
14-16°C (58-61°F)	Bordeaux giovane, Cab giovane
13-14°C (56-58°F)	Chianti, Sangiovese, Barbera
13°C (55°F)	Temperatura di Conservazione del Vino a Lungo Termine
11,7-13°C (53-56°F)	Vini del Rodano
10-12°C (50-54°F)	Porto Tawny (freddo), Chardonnay corposo
9-11°C (48-52°F)	Beaujolais, Nouveau French Chablis, Chardonnay, Bianco di Borgogna, Viognier, Condrieu
6-8°C (43-46°F)	Spumanti pregiati, Muscat New World, Riesling Gewürztraminer, Bianchi della Loira (Sancerre), Sauvignon Blanc, Riesling d'Alsazia, bianchi italiani
5-7°C (42-45°F)	Crémant, Rosé classico non pregiato, Zinfandel bianco
5-6,7°C (42-44°F)	Eiswein, Vouvray dolce
Sotto i 6°C (43°F)	Vino spumante dolce



Prodotto
in U.S.A.

Selezionare i modelli secondo
gli standard del sistema CCC "China Compulsory Certification"

*La lista sopracitata è fornita solo come riferimento. Le preferenze locali sulla temperatura di servizio possono variare; consultate degli specialisti locali e i gusti dei vostri clienti per confermare le temperature di servizio specifiche.

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

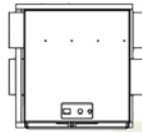
Wine Guardian Europe:
Pestalozzistrasse 2, CH-8201 Schaffhausen, Switzerland
+41 (0) 52 224-0490 | tluhr@airinnovations.com

Distributore legale:
Visita la pagina del
nostro distributore

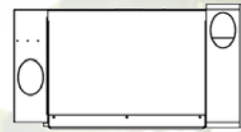
Temperatura di servizio Sistemi di raffreddamento



Modello	Specifiche			
WG25 (50Hz)	Temperatura	5°C	13°C	18°C
	Metri cubi	1,02	1,36	2,04
TTW018 (60Hz)	Temperatura	42°F	55°F	64°F
	Cubic Feet	36	48	72



Vista frontale e laterale del TTW

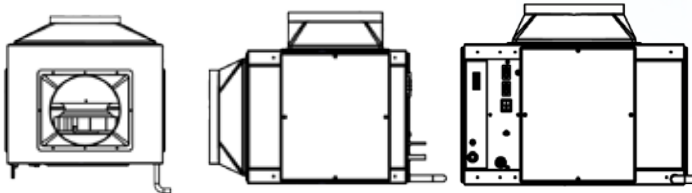


Vista frontale e laterale del TTW

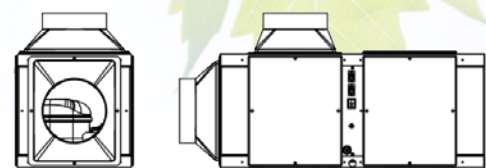
Specifiche - 60Hz*				
Model(s)	Temperature	42°F	55°F	64°F
DS025 & D025	Cubic Feet	48	72	96
DS050 & D050	Cubic Feet	108	120	168
SS088 & D088	Cubic Feet	144	216	288
SS200 & D200	Cubic Feet	264	384	600

Specifiche				
Modello/i	Temperatura	5°C	13°C	18°C
WG40	Metri cubi	1,36	2,04	2,72
WG75	Metri cubi	3,06	3,34	4,76
WGS100 & WG100	Metri cubi	4,08	6,12	8,16
WGS175 & WG175	Metri cubi	7,48	10,87	16,99

*Le capacità sopracitate si basano su armadietti ad uso commerciale e sono fornite come orientamento generale *Un calcolo del carico termico dovrebbe essere eseguito a seconda dell'uso specifico.



Vista frontale, laterale e completa dell'unità separata



Vista laterale e d'insieme dell'unità canalizzata.

Flessibilità

- Possibilità di configurare e regolare la temperatura di servizio dai 5° ai 18°C (42°-64°F)
- L'ubicazione dei condotti può essere posta ovunque, offrendo la massima flessibilità nel design
- Sensori remoti e/o telecomando per un controllo più facile
- Il sistema di raffreddamento è situato all'esterno dell'armadietto, per ottimizzarne lo spazio di stoccaggio
- Condiziona armadietti singoli o multipli
- Sono disponibili sistemi di raffreddamento ad acqua o ad aria
- La maggior parte delle unità Wine Guardian può essere ordinata con questa opzione

Caratteristiche standard

- Basso livello di vibrazione
- Articolo commerciale silenzioso
- Uso residenziale o commerciale

Come ordinare

1. Calcolate il vostro carico termico
2. Contattate un distributore per effettuare l'ordine Non disponibile online

Rev 4/18

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

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

Distributore legale:
Visita la pagina del
nostro distributore