

# Temperatura óptima Sistemas de refrigeración



Armario bodega refrigerado con una unidad Wine Guardian  
Fotografía por cortesía de: [Genuwine Cellars](#)

El vino se conserva a 13 °C (55 °F), pero debe servirse a una temperatura ideal de entre 5,5° y 18 °C (42°-64 °F), dependiendo del tipo de vino. Los sistemas de temperatura ideal de Wine Guardian son los primeros y únicos sistemas de refrigeración diseñados exclusivamente para los amplios rangos de temperatura de los armarios bodega o de las bodegas pequeñas. Estos sistemas permiten servir los vinos a su temperatura ideal y la rotación del inventario de temporada en temporada.

Sus clientes no tendrán por qué calentar un vino frío con las manos o enfriar el vino en cubos de hielo antes de servirlo si usted conserva los vinos a la temperatura ideal de servicio. Las unidades Wine Guardian configuradas con esta opción son perfectas para restaurantes, enotecas, salas de fiestas, así como para otros usos comerciales.



*Evite que sus clientes tengan que calentar el vino con las manos*

*No necesitará enfriar los vinos blancos antes de servirlos*

## Beneficios de almacenar el vino a su temperatura ideal de servicio

Sirva los vinos a temperaturas de consumo y ajuste la temperatura de su armario bodega para cada estación, ya que las preferencias del vino varían. Por ejemplo, puede programar el sistema a 5,5 °C (42 °F) durante el verano para servir vinos blancos, y modificar el armario bodega a 15,5 °C (60 °F) en otoño, cuando los clientes deseen vinos tintos de cuerpo intenso.

## Temperaturas ideales del vino

Temperatura	Vinos
16-18 °C (61-64 °F)	Grand Cru Bordeaux, Cabernet maduro de California, Rhone maduro, Zinfandel, Oporto Vintage
16-17 °C (61-63 °F)	Borgoña tinto, Pinot Noir, Chianti, Riserva Barolo, Merlot (crianza en roble)
14-17 °C (58-62 °F)	Merlot, Zinfandel ligero, Oporto Tawny
14-16 °C (58-61 °F)	Bordeaux joven, Cabernet joven
13-14 °C (56-58 °F)	Chianti, Sangiovese, Barbera
13 °C (55 °F)	Temperatura de conservación del vino de larga duración
11,7-13 °C (53-56 °F)	Côtes du Rhône
10-12 °C (50-54 °F)	Oporto Tawny (frío), Chardonnay de cuerpo intenso
9-11 °C (48-52 °F)	Beaujolais, Nouveau French Chablis, Chardonnay, Borgoña blanco, Viognier, Condrieu
6-8 °C (43-46 °F)	Vino blanco espumoso, Muscat del Nuevo Mundo, Riesling Gewürztraminer, Blancos del Valle del Loira (Sancerre), Sauvignon Blanc, Riesling de Alsacia, Blancos italianos
5-7 °C (42-45 °F)	Crémant, Rosé clásico no vintage, Zinfandel blanco
5-6,7 °C (42-44 °F)	Eiswein, Vouvray dulce
Menos de 6 °C (43 °F)	Vino blanco espumoso

\*Esta lista es únicamente una referencia. Las preferencias locales sobre la temperatura de degustación del vino varían; consulte con sus expertos locales y siga los gustos de su cliente sobre las temperaturas específicas del vino.



Hecho en EE.UU.

Algunos modelos seleccionados cumplen con los estándares del certificado de calidad chino CCC (China Compulsory Certification).

Wine Guardian Direct:  
1 (800) 825 3268 | 1 (315) 452 7400  
[wineguardian.com](http://wineguardian.com) | [info@wineguardian.com](mailto:info@wineguardian.com)

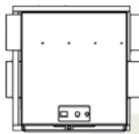
Wine Guardian Europe:  
Pestalozzistrasse 2, CH-8201 Schaffhausen, Switzerland  
+41 (0) 52 620-0474 | [tluehr@airinnovations.com](mailto:tluehr@airinnovations.com)

Distribuidor Local:  
Visite la página de nuestro distribuidor

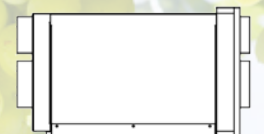
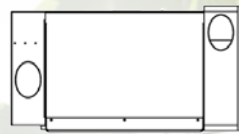
# Temperatura óptima Sistemas de refrigeración



Modelo	Especificaciones*			
<a href="#">WG25</a> (50Hz)	Temperatura	5 °C	13 °C	18 °C
	Metros cúbicos	1,02	1,35	2,03
<a href="#">TTW018</a> (60Hz)	Temperatura	42°F	55°F	64°F
	Cubic Feet	36	48	72



Vista frontal y lateral del TTW con los conectores de ventilación laterales

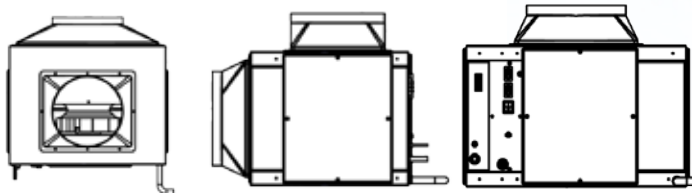


Vista frontal y lateral del TTW con los conectores de ventilación posteriores

Especificaciones - 60Hz*				
Model(s)	Temperature	42°F	55°F	64°F
<a href="#">DS025 &amp; D025</a>	Cubic Feet	48	72	96
<a href="#">DS050 &amp; D050</a>	Cubic Feet	108	120	168
<a href="#">SS088 &amp; D088</a>	Cubic Feet	144	216	288
<a href="#">SS200 &amp; D200</a>	Cubic Feet	264	384	600

Especificaciones*				
Modelo(s)	Temperatura	5 °C	13 °C	18 °C
<a href="#">WG40</a>	Metros cúbicos	1,35	2,03	2,71
<a href="#">WG75</a>	Metros cúbicos	3,05	3,39	4,75
<a href="#">WGS100 y WG100</a>	Metros cúbicos	4,07	6,11	8,15
<a href="#">WGS175 y WG175</a>	Metros cúbicos	7,47	10,87	16,99

\*Estas capacidades están basadas en armarios de uso comercial y se han proporcionado como una guía de tallas general.\*Se debe realizar un cálculo de carga térmica para cada uso específico.



Vista frontal, lateral y posterior de la unidad



Vista lateral y posterior de la unidad ventilada

## Flexibilidad

- Se puede programar y ajustar la temperatura de servicio entre los 5°-18 °C (42°-64 °F)
- Los conductos de ventilación pueden colocarse en cualquier lugar del armario bodega, lo que aporta una mayor flexibilidad al diseño.
- Los sensores remotos y mandos a distancia facilitan el control
- El sistema de refrigeración se coloca en el exterior del armario bodega, con lo que se maximiza el espacio de almacenamiento.
- Puede acondicionar uno o varios armarios bodega
- Puede elegir entre sistemas de refrigeración por agua o por aire
- La mayoría de las unidades Wine Guardian pueden encargarse con esta opción

## Características estándar

- Bajos niveles de vibración
- Silenciosos y de categoría industrial
- Para uso doméstico o comercial

## Cómo realizar un pedido

1. Conozca sus necesidades energéticas mediante nuestra [herramienta de cálculo](#)
2. [Contacte con un distribuidor](#) para realizar un pedido. No se encuentra disponible en línea

Rev 4/18

Wine Guardian Direct:  
1 (800) 825 3268 | 1 (315) 452 7400  
[wineguardian.com](http://wineguardian.com) | [info@wineguardian.com](mailto:info@wineguardian.com)

Wine Guardian Europe:  
Pestalozzistrasse 2, CH-8201 Schaffhausen, Switzerland  
+41 (0) 52 620-0474 | [tluehr@airinnovations.com](mailto:tluehr@airinnovations.com)

Distribuidor Local:  
Visite la página de nuestro distribuidor