



# 葡萄酒展示柜

酒柜展示已纳入住宅和商业空间的室内设计。

现代技术使葡萄酒爱好者  
在家中就可以储存珍贵的  
藏品，保持其原始状态。

传统的葡萄酒储藏方式往往始于各种大小不一的木质酒窖。近年来，专门存放葡萄酒的空间已走出地窖，融入了住宅和商业空间的室内设计中。

“葡萄酒墙”通常指的是在温控隔板后展示的一系列葡萄酒。这类展示墙已成为长期储藏葡萄酒的最新潮流，Wine Guardian对这个趋势激动不已。葡萄酒墙包括一面或多面的玻璃墙，配以金属、木质或亚克力材质的酒架，可放置或大或小的藏品——所有这些元素，都会在各类空间内成为引人瞩目的焦点。

葡萄酒展示墙为住宅或商业场所的房间划定了界限，成为了重要的设计元素，增添了开放式房间的优雅和格调。对于葡萄酒爱好者而言，葡萄酒墙也给他们提供了一个绝佳的机会，让他们可以展示珍贵的佳酿，也让他们在无法建造完整酒窖的情况下，在小型住宅或公寓内也能营造一方专门的葡萄酒空间。这些优雅美观的空间为储藏和展示葡萄酒提供了实用的解决方案，并且成本远低于酒窖和完整的储酒室。

**葡萄酒展示柜** | 高效的葡萄酒储存空间满足优雅的室内设计。



尽管葡萄酒展示墙的美学设计方案层出不穷，但找到合适的制冷解决方案与保持环境稳定同样重要。Wine Guardian 坚信，在选择满足您需求的冷却系统前，您的设计师和建筑工程师应该互相认识并有所交流。这样，当他们紧密合作时，就不太可能忽略影响冷却装置尺寸及安装的关键细节和规格参数。

## 建筑与智能设计的碰撞

葡萄酒墙由 1 面至 4 面玻璃和一层石膏板吊顶组成。储存空间的深度在 12 英寸（一瓶葡萄酒）至最大 2 英尺之间。葡萄酒墙使用玻璃和非木质材料，外观干净而具有现代气息，通过大胆展示藏品营造了引人瞩目的视觉效果。除了采用现代风格外，葡萄酒展示墙必须将相对湿度保持在 50%-70% 之间，将温度设定值持续保持在 12-14°C (55-58°F) 之间。构造精良的隔板最终将形成一个密闭系统——陈放葡萄酒的理想场所应运而生。设计必须服从于功能。人们往往将展示墙置于空间的中心，通过划分房间来传递氛围或营造一种私密感。葡萄酒墙可将住宅的客厅和餐厅分隔开来，

也可以为大型餐馆或招待区打造私密空间。配置葡萄酒墙对于小型住宅空间、联排房屋和公寓来说也许更为困难，但是通过先进的冷却技术和安装选择，大部分住宅都可以应用葡萄酒展示墙。如果没有配套的葡萄酒冷却装置，葡萄酒墙应用的设计、安放和建造即使再别出心裁也毫无意义。调节葡萄酒墙的过程中面临的主要挑战，是实现隔板内外空气的直接流通，而不会因为产生噪音或使用不雅观的 HVAC 设备进而破坏储藏体验。这并非易事，因此，冷却技术必须整合到葡萄酒墙的设计过程。

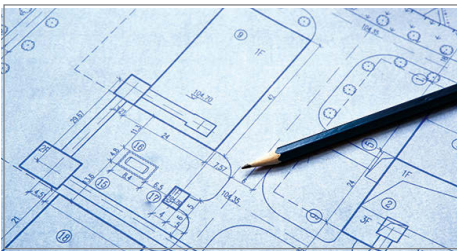


## 挑选合适的冷却装置

在为葡萄酒墙挑选合适的冷却装置前，您需要考虑几个关键因素。

### 空间尺寸

葡萄酒墙的尺寸决定了冷却能力的大小，范围一般从每小时略高于 1000 BTU 至每小时 15000 BTU 不等，



适用于在高温下需要频繁存取葡萄酒的超大型玻璃酒柜。Wine Guardian 和许多温控专家都提供热负荷计算器，根据葡萄酒墙规格提供指导，帮助您快速入门。但是，您不能单纯根据葡萄酒展示墙的体积来选择制冷设备，因为这样会忽略其他关键的考量因素。

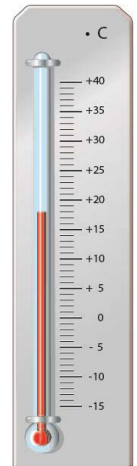
### 玻璃的用量和类型

葡萄酒墙如果四面采用玻璃，可能会需要更多巧思来隐藏制冷设备，并且比采用一到两面玻璃的葡萄酒墙更难保持低温状态。此外，玻璃的种类也会决定冷却装置的类型。相比隔热玻璃制成的展示墙，平板玻璃制成的展示墙需要功率更强的冷却系统。



### 室温

我们已经了解到 12-14° C (55-58° F) 是长期储存葡萄酒的最佳温度。即使所有其他因素保持一致，如果您的葡萄酒展示墙所处的房间的室温为 27° C (80° F)，它所需的冷却能力也会比室温为 21° C (70° F) 的房间更高。如果冷却装置“太小”（冷却能力低于葡萄酒展示墙的要求），装置可能会运行过度并使空间的相对湿度大幅降低；然而，如果冷却系统“太大”（冷却能力远超葡萄酒展示墙的要求），虽然可以快速降低空间温度，但会难以正常除湿。



## 次要考虑因素

- 每次打开柜门，您都会扰乱展示墙内原本的环境。餐馆的葡萄酒墙可能每天都会被打开数次，而家用葡萄酒展示墙里的空气受到干扰的次数则会少很多。合适的冷却设备有利于迅速恢复环境平衡。
- 设置外墙门、将门槛以适当方式密封，这类措施同样有利于保护葡萄酒墙环境。
- 阳光直射和高温也会破坏葡萄酒的稳定性，因此您可能需要重新考虑葡萄酒墙的安装位置。
- 商用葡萄酒展示柜和人流密集区的所有葡萄酒展示墙均应采用防震的货架系统。震动会破坏葡萄酒的陈酿过程。
- 雾化对餐厅和私人住宅都有影响，但是您可以通过冷却装置间接将空气循环至玻璃表面的方式来进行补救。

## 湿度

无论您在何处长期储存葡萄酒，湿度都是您需要考虑的因素之一。

湿度过高可能导致霉菌并使瓶身的胶粘分解脱落。

湿度过低可能会导致软木塞开裂，进而使酒液蒸发、减少。

标准 HVAC 系统（包括酒窖冷却装置）在正常运行期间可以除湿，但是无法增湿。虽然门封条有助于有效解决湿度问题，但是您仍有必要为葡萄酒墙配备内置湿度控制功能的冷却装置，以提高湿度——特别是在较为干燥的地区和一年中的某些时段。



## 照明

照明是决定冷却系统适当尺寸的关键因素。商业场所的灯光通常亮起，而住宅的灯光则通常为关闭状态。灯光会产生热量，这意味着您可能需要为葡萄酒展示墙配备一个冷却能力更大的冷却装置，借此来抵消增加的热量。



## 热空气上升

为葡萄酒墙挑选合适装置的过程中，了解安装位置是必不可少的一环。由于热空气上升，冷空气下降，因此吊顶是安装系统的最佳位置。如果冷空气从葡萄酒墙的底部进入，那么只能调节到下半部分。这意味着葡萄酒墙的下半部分可能处于最佳的陈放温度，而上半部分的温度则要高出 5 到 10 度。因此，位置至关重要。



同理，您应该将温湿度传感器置于回风口，这样可以了解空气回流至装置的真实反馈。



## 标准装置功能前瞻

尽管每面葡萄酒墙的参数可能都是独一无二的，但是 Wine Guardian 坚信：标准的冷却系统应该足够强大，乃至满足您的复杂需求。

例如，餐馆老板可能会设想在餐馆内放置一面可以保持 7° C (45° F) 凉爽温度的单面葡萄酒墙，以便将白葡萄酒维持在适合饮用的温度，这便要求为葡萄酒墙配备可扩展温度范围的系统。或者，建筑商安装冷却系统的水平空间可能非常有限，因而需要一个垂直方向的管道系统来展示葡萄酒。Wine Guardian 致力为上述各种情况提供标准的冷却装置。此外，即使是在精心设计的空间中，操纵空气的过程也并非总是天衣无缝。在小型葡萄酒墙

（大多数葡萄酒展示墙都属于这一类）或采用大量玻璃的葡萄酒墙中，排风可能是一项挑战。上述情况要求建筑商为葡萄酒墙安装冷却系统，以此连接不同配置的管道。我们为设备配备了可交换面板，方便您自定义管道系统，同时还可以访问制冷面板和配电板。

在某些空间，通过各种管道系统来保持通风可能是一项挑战。如果建筑物全年都有恒温的水源和水冷系统——而不是典型的风冷系统——则无需排出热空气。您也可以将排气扇和冷却线圈直接置于某些藏酒环境的吊顶上方，使热空气通过单独的格栅流通，从而无需使用任何管道系统。这种方案在空间有限且没有其他地方可以安置机器的情况下特别有吸引力。简言之，通风的标准方法多种多样，但每面葡萄酒墙的应用均可灵活配置。Wine Guardian 的每位员工都对长期储存葡萄酒的不断发展感到兴奋不已，我们致力帮助更多的葡萄酒爱好者实现他们的藏酒愿景。

**葡萄酒展示柜** | 高效的葡萄酒储存空间满足优雅的室内设计。



WINE GUARDIAN®

+1 (315) 452-7400

[info@wineguardian.com](mailto:info@wineguardian.com)

7000 Performance Drive,  
North Syracuse, NY 13212