



## Vitrinas De Vino

---

Exhibidores de almacenamiento de vino incorporados en el diseño interior de espacios residenciales y comerciales.



---

## La Tecnología Moderna

ha hecho posible que los amantes del vino almacenen sus preciadas colecciones en casa en condiciones impolutas.

---

El almacenamiento tradicional de vinos comenzó con las bodegas que solían estar hechas de madera y variaban en tamaño. En los últimos años, los espacios dedicados al vino se retiran de los sótanos y se incorporan en el diseño interior de espacios residenciales y comerciales.

Una pared de vinos es una colección de botellas que suele exhibirse en un gabinete climatizado y es lo último en tendencias de almacenamiento de vino a largo plazo por lo que Wine Guardian está especialmente orgulloso. Las estructuras incluyen uno o más paneles de vidrio con estantes de metal, madera o acrílico que pueden albergar colecciones grandes o pequeñas, las que se convertirán en un punto de atención notable de cualquier espacio.

Los exhibidores de vinos delimitan los espacios en los hogares o los lugares de negocios y se han convertido en un elemento de diseño esencial para aportar elegancia y ambientación a las salas de concepto abierto. También son excelentes oportunidades para que los amantes del vino exhiban sus cosechas premiadas o para crear un espacio dedicado al vino en casas o condominios más pequeños donde no es factible instalar una bodega completa. Estos espacios elegantes ofrecen una solución funcional para almacenar y exhibir vinos y cuestan mucho menos que las bodegas y las salas de vinos completas.





A pesar de la gran cantidad de formas de diseñar la estética de un exhibidor de vinos, es igualmente importante encontrar la solución adecuada para refrigerar el espacio y mantener un ambiente estable. Wine Guardian resalta que su diseñador e ingeniero deben conocerse bien incluso antes de seleccionar un sistema de refrigeración que se adapte a sus necesidades. Cuando trabajan en estrecha colaboración, es mucho menos probable que pasen por alto detalles y especificaciones fundamentales que afecten el tamaño y la instalación de la unidad de refrigeración.

## LA CONSTRUCCIÓN SE SUMA AL DISEÑO INTELIGENTE

Las paredes de vino se componen entre uno y cuatro paneles de vidrio y un techo de yeso. El espacio puede tener una profundidad de entre 12 in (30 cm), la medida de una botella, y hasta 2 ft (61 cm), como máximo. El vidrio y los materiales que no son de madera ofrecen un aspecto limpio y moderno y tienen un gran atractivo gracias a su carácter audaz.

Además del estilo contemporáneo, un exhibidor de vinos debe tener la capacidad de mantener una humedad relativa del 50 % al 70 % y un punto de ajuste constante de 12 °C a 14 °C (55 °F a 58 °F). En definitiva, un gabinete bien diseñado dará como resultado un sistema cerrado ideal para envejecer y almacenar vino. El diseño debe cumplir con la función.

Los exhibidores suelen encontrarse en el centro de un espacio y aportan ambientación o una sensación de privacidad al dividir los espacios.

Las paredes de vino pueden separar salas de estar y comedores residenciales o crear áreas íntimas dentro de restaurantes o zonas de recepción más grandes.

Como en las residencias, casas adosadas y apartamentos hay menos espacio, el posicionamiento puede resultar más difícil, pero los avances en la tecnología de refrigeración y las opciones de instalación permiten construir exhibidores de vinos en la mayoría de los hogares.

Una estructura para vinos perfectamente diseñada, colocada y construida tiene poco sentido si no cuenta con una unidad de refrigeración complementaria. El desafío principal en la regulación de las paredes de vino es dirigir la entrada y salida del aire en el gabinete, sin equipos de climatización ruidosos o antiestéticos que arruinen la experiencia. Este no es un aspecto menor, por lo tanto, es imprescindible integrar la tecnología de refrigeración en el proceso de diseño.



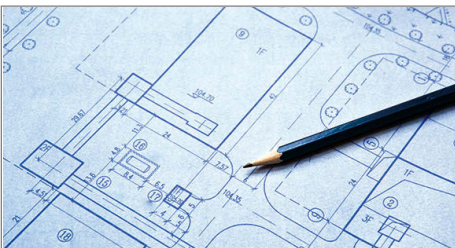


## CÓMO ELEGIR LA UNIDAD DE REFRIGERACIÓN CORRECTA

Hay varios factores claves que debe considerar antes de elegir la unidad de refrigeración adecuada para su estructura.

### Tamaño del espacio

El tamaño de la pared de vinos determina la capacidad de refrigeración, que generalmente oscila entre un poco más de 1000 BTU por hora y 15 000 BTU por hora para las vitrinas de vino muy grandes a las que suele accederse en climas cálidos.



Wine Guardian y un numeroso grupo de expertos en el control de climatización en general ofrecen herramientas de cálculo carga-calor que le proporcionarán pautas para ayudarlo a comenzar, según sus especificaciones. Pero asegúrese de nunca seleccionar una unidad de refrigeración que se base exclusivamente en el volumen de la pared exhibidora de vino, ya que omitirá otras consideraciones esenciales.

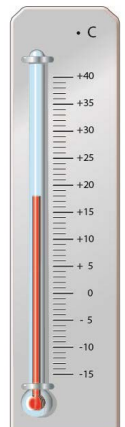
### Volumen y tipo de vidrio

Una estructura con cuatro paredes de vidrio requiere más ingenio para ocultar la unidad de refrigeración y puede presentar un mayor desafío para mantener fresca una estructura que solo lleve dos laterales de vidrio. Además, el tipo de vidrio también será determinante para la unidad. Las placas de vidrio simples requerirán un sistema de refrigeración con una mayor capacidad de trabajo que un exhibidor compuesto por vidrio térmico.



### Temperatura ambiente

Ya sabemos que la temperatura óptima para almacenar el vino a largo plazo es de 12 a 14 °C (55 a 58 °F). Si su exhibidor de vinos se encuentra en una habitación con una temperatura regulada de 27 °C (80 °F), necesitará una mayor capacidad de refrigeración que en un ambiente mantenido a 21 °C (70 °F), incluso si todos los demás factores son iguales. Las unidades de refrigeración que son “demasiado pequeñas” (menos capacidad que la requerida por el exhibidor de vinos) pueden funcionar en exceso y reducir demasiado la humedad relativa, mientras que los sistemas que son “demasiado grandes” (más capacidad que la requerida por el exhibidor de vinos) pueden refrigerar el espacio muy rápido, pero impiden que se des-humidifique correctamente.



# CONSIDERACIONES SECUNDARIAS

- Cada vez que se abre una puerta del exhibidor, el clima ideal se ve alterado. Es probable que las paredes de vino en los restaurantes se abran varias veces al día, mientras que el aire en los exhibidores de vinos del hogar se altera con mucha menos frecuencia. La unidad de refrigeración correcta podrá restablecer el equilibrio rápidamente.
- Una puerta exterior y una entrada sellada correctamente conservarán el clima del interior.
- La luz solar directa y el calor intenso también ponen en peligro la estabilidad del vino y podrían ser motivo para replantearse la colocación de la estructura.
- Las vitrinas comerciales de vinos y cualquier otro exhibidor en áreas con mucho tráfico peatonal deben incorporar sistemas de estanterías que sean insensibles a las vibraciones. La vibración interrumpe el proceso de envejecimiento del vino.
- La condensación afecta tanto a los exhibidores de restaurantes como los de casas particulares, pero se puede solucionar mediante una unidad de refrigeración que impida la circulación de aire directa sobre las superficies de vidrio.

## Humedad

Independientemente del lugar donde almacene el vino a largo plazo, la humedad es un factor.

Un entorno demasiado húmedo puede causar moho y que se despeguen las etiquetas de las botellas. Si hay muy poca humedad, los corchos pueden agrietarse, lo que hace que el vino se evapore y deteriore. Los sistemas de climatización estándares (incluidas las unidades de refrigeración de las bodegas) pueden eliminar la humedad durante el funcionamiento normal, pero no pueden reponerla. Y si bien los burletes efectivos de las puertas ayudan a evitar problemas de humedad, se necesita una unidad de refrigeración con control de humedad incorporado para aumentar los niveles de humedad, especialmente en regiones geográficas más secas y durante ciertas épocas del año.



## Iluminación

La iluminación es un factor clave para determinar el tamaño correcto de un sistema de refrigeración. Las luces en los espacios comerciales suelen estar encendidas, mientras que en el hogar generalmente se mantienen apagadas. Las luces generan calor, lo que significa que el exhibidor de vino puede necesitar una unidad de refrigeración con mayor capacidad para compensar el calor adicional.



## EL AIRE CALIENTE ASCIENDE

Un aspecto importante al seleccionar la unidad adecuada para su estructura es saber dónde colocarla. Como el aire caliente asciende y el aire frío desciende, la mejor ubicación del sistema es el techo. Si el aire frío se impulsa hacia abajo por la base de la pared de vinos, solo la mitad inferior se refrigerará. Esto significa que la mitad inferior de la pared de vinos estará a la temperatura óptima de envejecimiento y almacenamiento, mientras que la mitad superior tendrá de cinco a diez grados más. La ubicación es importante.



Del mismo modo, los sensores de temperatura y humedad deben colocarse en la línea de retorno, lo que arrojará una medición real del aire que regresa a la unidad.



.....

## LA VERSATILIDAD ESPERADA DE UNA UNIDAD ESTÁNDAR

.....

Aunque los parámetros de cada pared de vinos pueden ser únicos, en Wine Guardian consideramos que un sistema de refrigeración estándar debería ser lo suficientemente sólido como para satisfacer hasta las necesidades más complejas.

Por ejemplo, el dueño de un restaurante podría imaginar una sola pared de vinos diseñada para mantener un entorno de 7 °C (45 °F) reservado para servir vinos blancos a la temperatura de consumo, lo que requiere un sistema con un mayor rango de temperatura. O bien, el constructor puede tener un espacio horizontal muy limitado para instalar el sistema y requerir un sistema de conductos verticales para el exhibidor de vinos. Wine Guardian ofrece unidades de refrigeración estándares para cada uno de estos escenarios.

Además, la manipulación de aire no siempre es un proceso infalible, incluso en espacios bien pensados. Puede presentar desafíos a la hora de expulsar el aire de las estructuras más pequeñas, como la mayoría de los exhibidores de vino, o de las estructuras con mucho vidrio. Estas estructuras requieren un sistema de refrigeración que permita a los constructores conectar los conductos en una variedad de posiciones. Una unidad con paneles intercambiables facilita la personalización de los conductos, a la vez que permite el acceso a los paneles eléctricos y de refrigeración.

En algunos espacios, cualquier conducto para dirigir el aire puede presentar un desafío. Si el edificio tiene acceso a fuentes de agua con temperaturas constantes durante todo el año, los sistemas refrigerados por agua, frente a los sistemas refrigerados por aire habituales, eliminan la necesidad de expulsar el aire caliente.

También es posible colocar un ventilador y un serpentín de refrigeración directamente en el techo de ciertos entornos de vino, lo que permite que el suministro y el retorno de aire circule por una única rejilla discreta, eliminando así la necesidad de cualquier conducto. Este escenario es especialmente atractivo cuando el espacio es limitado y no hay lugar para alojar los mecanismos. En síntesis, hay muchas maneras habituales de hacer las cosas, pero cada estructura de pared de vinos tiene un gran potencial de implementación. Todos los miembros de Wine Guardian están muy entusiasmados con la evolución continua del almacenamiento de vinos a largo plazo y permitir que cada vez más amantes del vino puedan acceder a estos sistemas.





WINE GUARDIAN®

+1 (315) 452-7400

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

7000 Performance Drive,  
North Syracuse, NY 13212