



Contrôle de l'humidité dans les caves à vin

Humidification et refroidissement par évaporation, déshumidification

 **condair**

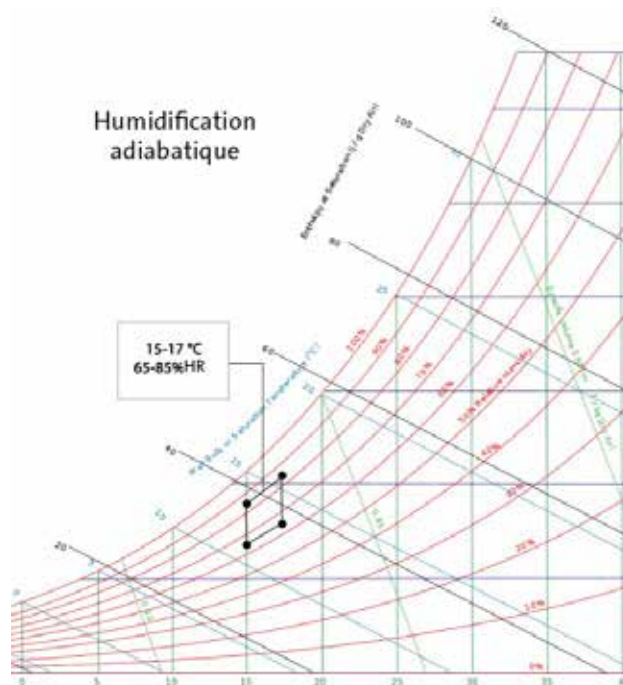
Le contrôle de l'humidité relative (HR) dans les caves à vin est un élément indispensable à l'élaboration régulière et continue d'un vin de grande qualité..

Un niveau d'humidité relative adéquat permet :

Une réduction des pertes par évaporation inutiles

D'une manière générale, on peut dire qu'entre un solide qui renferme une certaine quantité d'eau à l'état liquide (barriques) et l'air qui l'entoure, il existe un transfert constant d'humidité du solide à l'air, et bien plus encore lorsqu'il s'agit de bois, qui par sa composition hygroscopique, perd à travers ses parois, l'humidité provenant des liquides qu'il contient.

Pour éviter les transferts de vapeur d'eau, il est donc indispensable de parvenir au bon équilibre d'humidité. Étant donné que la température ne doit pas être trop élevée, il est conseillé d'opter pour un système d'humidification adiabatique.



Contrôle efficace du contenu en alcool éthylique du vin

Lorsque l'humidité relative de l'air se situe en dessous de 70 % d'humidité relative, l'eau s'évapore en plus grande quantité que l'alcool éthylique, avec pour conséquence une augmentation du degré d'alcool du vin.

Pour les caves qui présentent une humidité relative constante de l'air à 70 %, les pourcentages d'eau et d'alcool éthylique qui s'évaporent sont identiques, ce qui évite de perdre le contrôle du degré d'alcool final du vin.



Diminution importante du volume de vin nécessaire pour le remplissage des barriques

En parvenant à compenser l'humidité de l'air et celle des barriques, vous évitez l'évaporation de leur contenu, et par conséquent, vous limitez également le besoin de pallier les déperditions en remplissant à nouveau les barriques de vin.



Maintien de l'humidité et de l'étanchéité à l'air du bouchon

Lorsque le vin est mis en bouteilles, il est important de maintenir l'humidité entre 70 et 80 %, afin d'éviter que le bouchon en liège ne sèche et ne se casse au débouchage, et que le vin ne soit en contact avec l'air à l'intérieur de la bouteille fermée.



CONDAIR sas peut vous conseiller et vous orienter vers la meilleure solution pour vous permettre de contrôler totalement l'humidité dans votre cave à vin. Forts de nos 50 années d'expérience et grâce à notre vaste catalogue de produits, nous trouvons toujours la solution adaptée aux besoins de chaque client.



Nos solutions d'humidifications

Nous concevons nos solutions d'humidification sur mesure en prenant en compte toutes les caractéristiques de votre chais et de votre budget.



Nanofog Condair Draabe



Traitement de l'eau et mise en pression. Ce système s'adapte à tous les diffuseurs de la gamme Condair Draabe.



Condair SASU

19 Bd Georges Bidault - Croisy Beaubourg
77435 Marne la Vallée Cedex 2

Tél. : +33 (0)1 60 95 89 40

E-mail : fr.info@condair.com

www.condair.fr

