



## Controllo dell'umidità in cantine

Umidificazione e raffreddamento evaporativo, deumidificazione

 **condair**

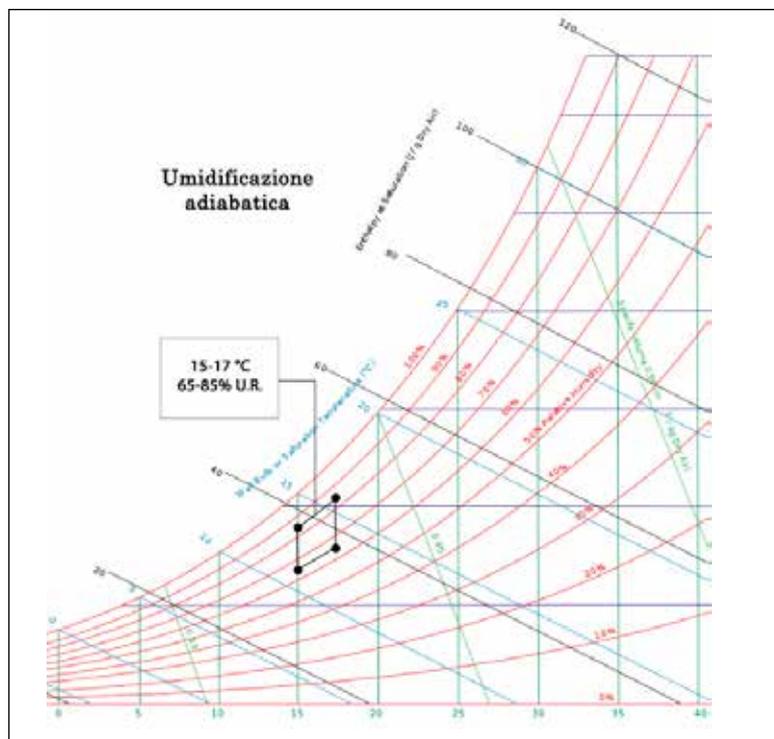
Il controllo dell'umidità relativa (UR) nelle cantine è un elemento indispensabile per riuscire a produrre regolarmente vino di alta qualità.

## Un livello adeguato di UR consente di:

### Ridurre le perdite non necessarie dovute a evaporazione

In generale, si può affermare che tra un solido contenente una certa quantità di acqua allo stato liquido (barrique) e l'aria circostante, vi è un passaggio continuo di umidità dal solido all'aria; ciò si verifica in particolare in questo caso, dato che il legno, per la sua composizione igroscopica, cede gradualmente attraverso le sue pareti l'umidità rimossa dai liquidi che contiene.

A tale scopo, è fondamentale raggiungere un equilibrio di umidità per evitare il verificarsi di travasi di vapore acqueo. Poiché la temperatura non deve essere elevata, si consiglia di optare per un sistema di umidificazione adiabatico.



## Controllare in maniera effettiva il contenuto di etanolo nel vino

Quando l'umidità relativa dell'aria scende al di sotto del 70% UR, l'acqua evapora in maggiore quantità rispetto all'etanolo, comportando un aumento della percentuale di quest'ultimo nel vino.

Nelle cantine con umidità costante dell'aria del 70% UR, la percentuale evaporata di aria e di etanolo è simile, evitando una perdita di controllo dei livelli finali di etanolo.



## Ridurre drasticamente il volume di vino per il riempimento di barrique

Mediante una compensazione dell'umidità dell'aria e di quella delle barrique, è possibile evitare evaporazioni del loro contenuto, riducendo di conseguenza anche la necessità di riempirle di vino a causa delle riduzioni.



## Mantenere il sughero umido e resistente all'aria

Quando il vino è già imbottigliato, è importante mantenere l'umidità tra il 70 e l'80% per impedire che il sughero si secchi e si spezzi al momento della rimozione del tappo e che il vino riceva aria all'interno della bottiglia chiusa.



CONDAIR UMIDIFICAZIONE : vi consiglia la migliore soluzione per il completo controllo dell'umidità nella vostra cantina. Grazie ai 50 anni di esperienza e al ricco catalogo di prodotti, siamo sempre in grado di offrire una soluzione su misura per le esigenze di ogni cliente.



# Riferimenti dei clienti

Rif : Cantina di Caldaro (BZ)  
Umidificazione delle barricaie pari a 3.430 m<sup>3</sup>



Condair S.r.l.  
Via Valtellina, 9  
20092 Cinisello Balsamo (MI) - Italia  
**Tel:** +39 02 66011359  
**E-mail:** info@condair.it  
www.condair.it



 **condair**