

LUFTBEFEUCHTUNG:

KONTROLLE DES ANGELS` SHARE MIT
TROCKENNEBEL

REGULIERUNG DER LUFTFEUCHTIGKEIT

FÜR EINE VERRINGERTE VERDUNSTUNG VON WEIN UND ANDEREN SPIRITUOSEN

PROBLEME BEI WEIN UND ANDEREN IN FÄSSERN GEREIFTEN SPIRITUOSEN



AUSWIRKUNG UNKONTROL- LIERTER FEUCHTIGKEIT PRODUKTVERLUST BIS ZU 5% / JAHR

- 1 Höherer Angels` share: Verlust von Wein und Destillat durch Verdunstung
- 2 Höherer Devil`s cut: unkontrollierte Aufnahme von Wein und Destillat durch das Holzfass
- 3 Höhere Kosten durch wiederkehrendes Auffüll-Verfahren: höherer Flüssigkeits- und Arbeitsbedarf (Personal- und Zeitaufwand)

FAKTOREN

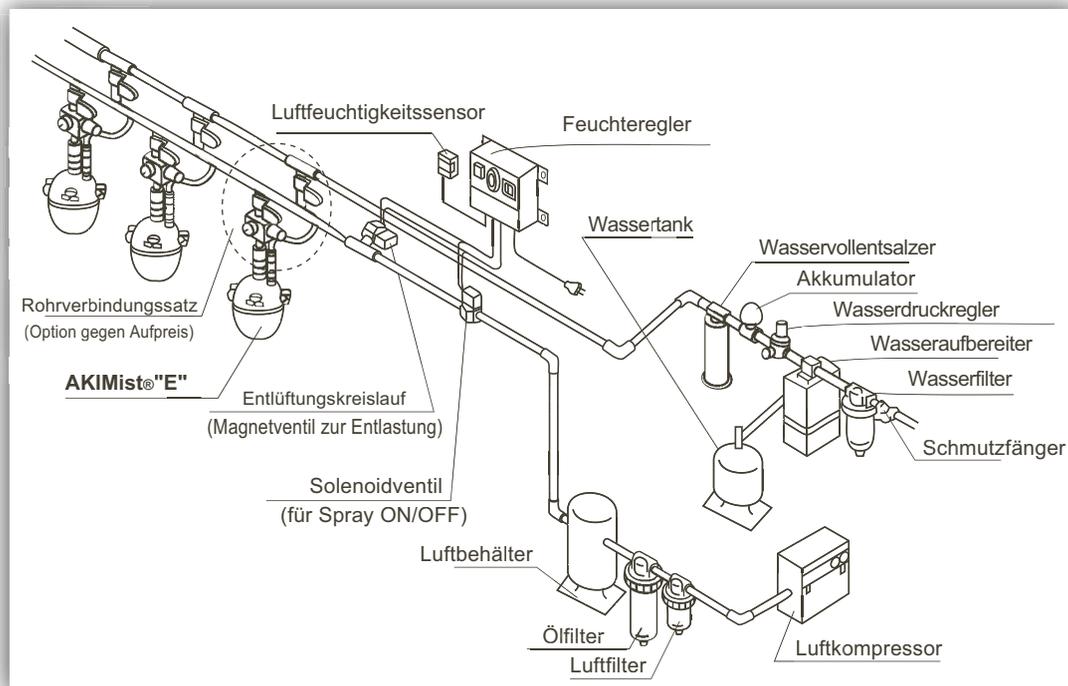
- 1 *Eigenschaften des Fasses: Große, Art und Dicke des Holzes, Porosität, Qualität, Wiederverwendungsrate*
- 2 *Bedingungen des Kellers: Luftzirkulation oder geschlossener Raum, Luftfeuchtigkeit, Temperatur*



DIE LÖSUNG VON IKEUCHI: TROCKENNEBEL-BEFEUCHUNGSSYSTEM AIRAKI® MIT BEFEUCHTUNGSGERÄT AKIMIST® "E"

AirAKI® ist ein Befeuchtungssystem, bestehend aus dem Trockennebelbefeuchter AKIMist® "E", Steuergeräten und einer Umkehrosmoseanlage.

Der vom AKIMist® "E" versprühte, nicht benetzende Trockennebel erzeugt und erhält eine feuchtigkeitskontrollierte Umgebung, ohne Wasserpfützen zu erzeugen. Winzige Wassertropfen mit einer durchschnittlichen Größe von 7,5 µm verdampfen, bevor sie eine Oberfläche erreichen, ohne zu nässen.



INDIVIDUELLE LÖSUNGEN.



Before Wir bieten Ihnen maßgeschneiderte Lösungen.

Vor der Installation eines AirAKI®-Systems analysieren wir die Bedürfnisse und den Standort unserer Kunden, um eine ideale Umgebung zu schaffen.

Die Planung und das Layout des Befeuchtungssystems verfolgen den Anspruch, allen Anforderungen unserer Kunden zu entsprechen und den gewünschten Zustand zu erreichen.

TROCKENNEBEL-BEFEUCHUNGSSYSTEM AIRAKI® MIT BEFEUCHTUNGSGERÄT

AIRAKI® SYSTEM

Das AirAKI®-System wird über eine Steuereinheit mit Zeitschaltuhr oder Feuchtigkeitssensor gesteuert und sorgt das ganze Jahr über für eine konstante Luftfeuchtigkeit im Weinkeller. Durch die Verwendung von entmineralisiertem Wasser ist seine Wartung einfach und auf ein Minimum reduziert.

FLEXIBLE INSTALLATION

Dank der geringen Größe des Trockennebelbefeuchters AKIMist® "E" (~25 cm Höhe) ist er unabhängig von der vorhandenen Klimaanlage einfach zu installieren. Er eignet sich für jede Art von Konfiguration, auch für Räume mit begrenztem Platzangebot, da er befeuchtet, ohne Oberflächen zu benetzen.

GROSSFLÄCHIGE ODER PUNKTUELLE BEFEUCHTUNG

AKIMist® "E" kann sowohl große Anlagen als auch kleine Kellerräume befeuchten.

- Bis zu 4 Düsen können pro Gehäuse montiert werden
- Abdeckung von über 4 Metern horizontal pro Düse
- Stabilisierung der relativen Luftfeuchtigkeit in einem Raum von ca. 100m³ mit nur einer Düse



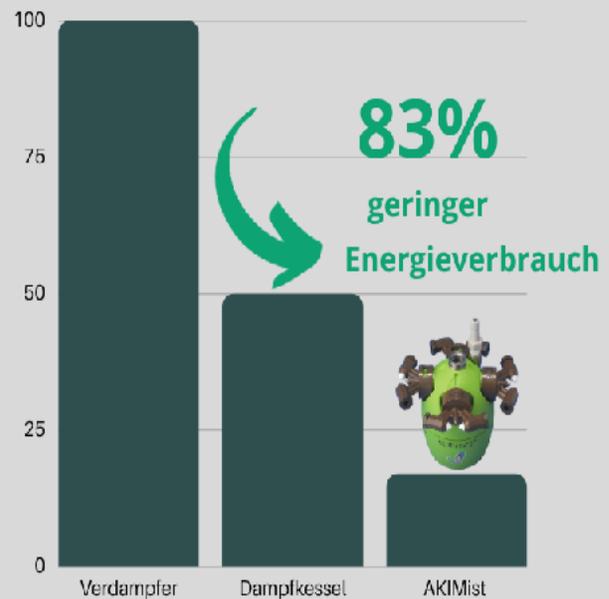
DAS PNEUMATISCHE LUFT-WASSER-SPRÜHVERFAHREN VS. ALTERNATIVE

Hochdruck: Höheres Risiko der Bildung von **Wasserpfützen** bei Defekt

Dampf-Luftbefeuchter: Neigt zur **Erwärmung** der Luft als ungewollter Nebeneffekt

AKIMist® "E"

- Verwendeter Wasserdruck = 2 bar (Leitungswasser)
- Kein Auslaufen = hört auf zu sprühen, sobald die Druckluft abgestellt wird
- Kostenersparnis = reduziert die Kosten für die Klimaanlage, da sich die Temperatur abkühlt



KONTROLLE VON ANGELS` SHARE UND DEVILS` CUT MIT LUFTBEFEUCHTUNG



Angels` share: Bei einem stabilen Feuchtigkeitsniveau und einer niedrigeren Temperatur entsteht weniger Verdunstung (alkoholisch und Wasser).

Kontrollmaßnahmen:

- Mehr Wasser verdampfen
= Luftfeuchtigkeit reduzieren
- Den Alkoholgehalt reduzieren
= Feuchtigkeit erhöhen

Devil's Cut: Die Art und Qualität des **Holzfasses beeinflussen, wie viel Flüssigkeit es aufnimmt.**

Kontrollmaßnahmen: Höhere Luftfeuchtigkeit
= weniger Produkt wird absorbiert, da das Fass die Feuchtigkeit aufnimmt

FALLSTUDIE: DOMAINE ANNIE GAVIGNET

Annie Gavignet ist eine Winzerin aus Comblanchien, einer kleinen Gemeinde in der französischen Region Burgund. Sie folgt dem Weg ihres Großvaters Honoré Gavignet, einer Legende der Weinherstellung in der Domaine de la Romanée Conti. Madame Gavignet setzt die Familientradition fort, basierend auf einer simplen und doch bestechenden Philosophie: "einen Wein zu produzieren, den wir köstlich finden, wenn wir ihn selbst probieren". So produziert die Winzerin einen delikaten und eleganten Wein, ganz nach ihrem Geschmack.

PROBLEME

- 1 *wine Weinverdunstung*
- 2 *Trockene luft*
- 3 *Weniger Alkohol im Wein*
- 4 *Weniger Geschmack*

WIESO AKIMIST?

- *Wirksame Lösung*
- *Geringer Wartungsaufwand*
- *Einfach zu verwenden*
- *Nicht benetzend*
- *Persönliche Beratung*



RESULTATEN

- Mit dem AKIMist®"E"-System wird im Weinkeller ein stabiles Feuchtigkeitsniveau zwischen 60 und 65 % relativer Luftfeuchtigkeit erreicht. Dadurch wurde die Verdunstung des Weins stark reduziert.
- Vor der Installation musste Annie alle 2 Tage Wein in die Fässer nachfüllen. Jetzt muss sie dies nur noch alle 7 Tage tun. Sie spart 130 Flaschen pro Jahr und konnte das Befeuchtungssystem bereits in 1,5 Jahren amortisieren. Außerdem stellte sie fest, dass der Wein fruchtiger und weniger bitter und rau schmeckt.

VORTEILE

- *Höhere Weinqualität*
- *Zeitersparnis*
- *Gereinigte Luft*
- *Steigerung des Weinabsatzes*
- *Reduzierter Arbeitsaufwand*

“

Sie spart 130 Flaschen pro Jahr
und konnte das Befeuchtungssystem
bereits in 1.5 Jahren
amortisieren



TROCKENNEBEL-BEFEUCHUNGSSYSTEM AIRAKI® MIT BEFEUCHTUNGSGERÄT AKIMIST® "E" TECHNISCHE VORTEILE

- ✓ Doppelter Vorteil: Befeuchtung und Senkung der der Temperatur (Kühlung) durch Zerstäubung

✓ Einfache Installation durch Nachrüstung an bestehende HVAC
- ✓ Hoher Wirkungsgrad

✓ Geringer Wartungsaufwand

✓ Leicht anpassbar an Änderungen in der Raumaufteilung

TROCKENNEBEL-BEFEUCHUNGSSYSTEM AIRAKI® MIT BEFEUCHTUNGSGERÄT AKIMIST® "E" VORTEILE FÜR UNSERE KUNDEN

Verringerung von Produktverlusten



- Verringerung des zum Ausgleich der Verluste durch Verdunstung und Holzabsorption erforderlichen Nachfüllens
- Steigerung des Produktabsatzes in Volumen

Energieeinsparungen



- Senkung der Klimatisierungskosten durch automatisches Abkühlen der Temperatur
- Weniger Energieverbrauch
- Geringere Umweltbelastung

Steigerung der Produktivität



- Weniger Nachfüllen
- Weniger Arbeitsaufwand
- Einsparung von Produktverlusten durch Angels` share und Devils` share

Geschmackskontrolle



- Verbesserte Produktqualität
- Verbesserter und kontrollierter Geschmack
- Kontrolle der Durchlässigkeit des Holzfasses



Kontaktieren Sie uns für Anfragen/weitere Informationen/Angebote zu diesem Produkt


Ikeuchi Europe
 いけうち The fog engineers

"Taking the path less traveled"

IKEUCHI EUROPE B.V.

-  Merwedeweg 6, 3621 LR Breukelen The Netherlands
-  Tel: 0031-20-820-2175
-  info@ikeuchi.eu
-  <https://www.ikeuchi.eu>