

Soluciones de nebulización / Fog systems

Viñedos

Los sistemas Hidrocooling son utilizados con enormes ventajas para el mantenimiento del justo nivel de humedad y temperatura en el interior de las cantinas vinícolas

Las cantinas que durante todo el año o en determinados periodos no llegan a tener un buen nivel de humedad están sometidas a varios problemas. Un bajo nivel de humedad es el factor principal de la evaporación natural del vino con las siguientes pérdidas en términos económicos, no solo de producto también de tiempo y la mano de obra que se dedica para conseguir la recolección del mismo. Los barriles de madera además están sometidos a un secamiento de las paredes externas el que compromete la calidad y la eficiencia con el tiempo.

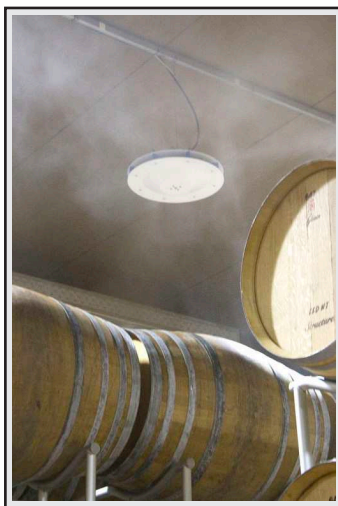
Los sistemas de nebulización Hidrocooling resuelven en modo económico todos estos problemas regulando naturalmente la humedad de la cantina y su temperatura. El agua nebulizada del sistema es pulverizada por boquillas especiales capaces de generar micro-gotas, de dimensiones inferiores a 10 micrones, que con absorbidas inmediatamente por el aire sin mojar objetos o superficies próximas.

Los resultados son notables: mantiene eficientes los barriles con el pasar del tiempo, conservando la calidad de la madera y permitiendo una producción con una calidad excelente, acelerando la disminución natural del producto permitiendo un ahorro de costos tal que hacen amortizar el costo de la instalación en pocos meses.

VENTAJAS

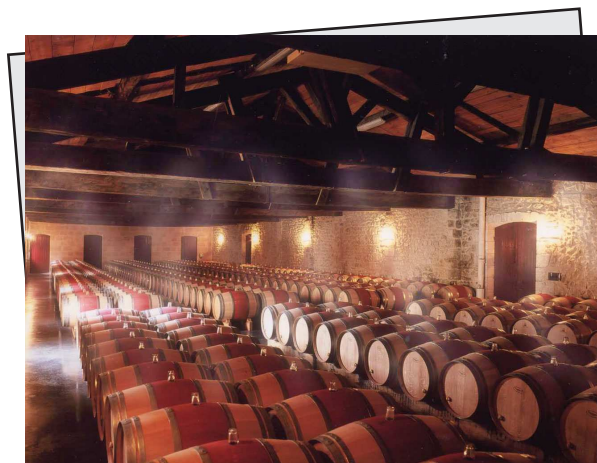
Los beneficios derivados del uso de sistemas de nebulización en las bodegas vinícolas son considerables:

- * Aumenta la productividad de la bodega
- * Se mantienen los niveles de humedad constantes
- * Se elimina el secamiento de los barriles
- * Evita la evaporación natural del vino
- * Reduce los costos de mano de obra para el mantenimiento de barriles
- * Contribuye a mantener la temperatura ideal
- * Es económico respecto a otros métodos.



CONTROL TOTAL

Los sistemas Hidrocooling permiten también operaciones controladas electrónicamente utilizando módulos accesorios como por ejemplo termostatos, higrostatos o temporizadores. De esta manera es posible mantener constantes las condiciones deseadas en el transcurso del día, independientemente de las condiciones climáticas externas.



Los barriles deben estar almacenados en locales protegidos de las corrientes de aire y de la luz. La humedad óptima oscila entre el 65% y el 85%. Con menos del 65% existe el riesgo de desecamiento de los barriles mientras que con más del 85 pueden desarrollarse hongos y moho. Un nivel de humedad comprendido entre el 80% y el 85% permite limitar la "pérdida de vino"

También la estructura constructiva de los barriles beneficia un correcto grado de humedad. Para prevenir cualquier riesgo de secamiento y de fisuras en las uniones de los barriles durante el almacenaje, se aconseja evitar la aireación y la ventilación excesiva de la bodega. Es con la humedad justa que los barriles se sentirán "a gusto".

Una moderna instalación de nebulización es ya una necesidad para quien desea un mayor rendimiento sea en calidad como en cantidad para vinos con el prestigio de ser añejado en barriles de madera

COSTOS CONTENIDOS

Un importante aspecto de la nebulización son los costos altamente contenidos si se compara a otras alternativas para el control de la humedad.

Los costos energéticos son bajos y las instalaciones simples y veloces ya que los sistemas son entregados en varias soluciones o pre-armados o con simples soluciones de racores a encastre rápido. Los sistemas Hidrocooling son proyectados para operar a costos de ejercicio muy bajo y con un mantenimiento mínimo.

Casa central

Av Rosario de Santa Fe 2222
2400 - San Francisco - Córdoba
Tel: 03564 - 443533 - Fax.: 03564 - 421017
E-mail: carjetbiz@arnet.com.ar



www.hidrocooling.com.ar

Sucursal Buenos Aires

Av. Avelino Rolón 2782
B1609HVU - Boulogne - San Isidro
Tel/Fax.: (011) - 4763-7017 / 4763-6498 / 4766-2854
E-mail: info@hidromundo.com.ar

Soluciones de nebulización / Fog systems

HUMIDIFICAR PARA AHORRAR

Los sistemas Hidrocooling son instalados con gran simplicidad y el costo es amortizado en tiempos breves con el contenido de una notable ventaja económica a corto plazo.

Un simple cálculo demuestra conveniencia de la instalación de un sistema HIDROCOOLING para la HUMIDIFICACIÓN

Un barril standard contiene 225 litros de vino.

Anualmente, se verifica una pérdida de aproximadamente el 15% del producto. Un total de 33 litros por barril.

Considerando un costo de € 330 / cada barril / cada año.

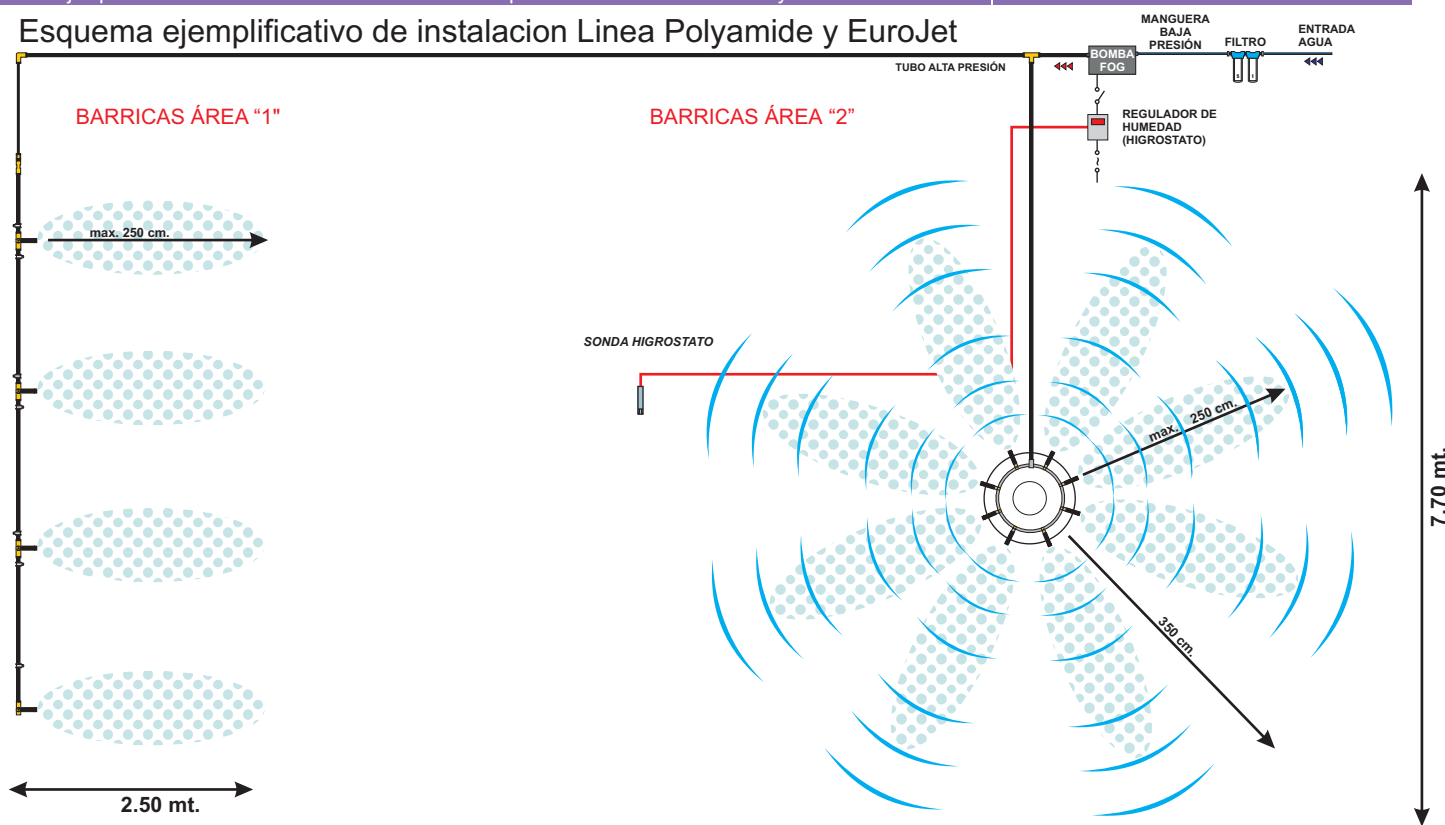
Por 100 barriles por ejemplo es una pérdida neta de € 33.000 cada año

Considerando el costo de instalación de un sistema Hidrocooling y su costo de ejercicio, el sistema se repaga después de apenas seis meses de la puesta en marcha. Sucesivamente el ahorro será elevado, año tras año.

Tiempo total del vino en los barriles (meses)	Pérdida x Barril standard de 225 l. (litros)	Precio hipotético de venta del vino (€/litro)	Pérdida económica sin sistemas Hidrocooling (€ per Barril)	Ahorro medio con sistemas Hidrocooling (€ per barril)	Ejemplo ahorrado por la producción de una serie de barriles		
					(nr. barriles) 10	20	40
6	16,9	10	€ 168,75	€ 84,38	€ 844	€ 1.688	€ 3.375
12	33,8	10	€ 337,50	€ 168,75	€ 1.688	€ 3.375	€ 6.750
18	50,6	10	€ 506,25	€ 253,13	€ 2.531	€ 5.063	€ 10.125
24	67,5	10	€ 675,00	€ 337,50	€ 3.375	€ 6.750	€ 13.500
36	101,3	10	€ 1.012,50	€ 506,25	€ 5.063	€ 10.125	€ 20.250
48	135,0	10	€ 1.350,00	€ 675,00	€ 6.750	€ 13.500	€ 27.000
60	168,8	10	€ 1.687,50	€ 843,75	€ 8.438	€ 16.875	€ 33.750

Datos ejemplificativos - Condiciones ambientales a temperatura constante de 20°C y Humedad relativa inferior al 60%.

Esquema ejemplificativo de instalación Línea Polyamide y EuroJet



Casa central

Av Rosario de Santa Fe 2222
2400 - San Francisco - Córdoba
Tel: 03564 - 443533 - Fax.: 03564 - 421017
E-mail: carjetbiz@arnet.com.ar



Sucursal Buenos Aires

Av. Avelino Rolón 2782
B1609HVU - Boulogne - San Isidro
Tel/Fax.: (011) - 4763-7017 / 4763-6498 / 4766-2854
E-mail: info@hidromundo.com.ar