

Sistemas de Nebulización de Agua

FOG SYSTEM



***Humidificación en Bodegas
de vino crianza***



El elevado índice de humedad que se consigue de este modo garantiza una menor evaporación del vino dentro de las barricas y permite reducir el número de intervenciones de colmado, con el consiguiente beneficio, tanto en términos de cantidad como de calidad del producto final.

El agua nebulizada por **HUMI WINE** en el momento de la evaporación absorbe energía de la atmósfera, provocando una sensible disminución de la temperatura.

El sistema **HUMI WINE** de Humi Ambiente es controlado por un humidostato electrónico que permite programar y mantener a lo largo de las 24 horas la humedad al nivel deseado con independencia de las condiciones ambientales.

HUMI WINE

En bodegas insuficientemente humidificadas, el nivel del vino de las barricas está expuesto a la evaporación por mermas, lo que conlleva la reducción de los beneficios y compromete la calidad del producto final.

Por ello, Humi Ambiente S.L. ha diseñado un sistema específico para la humidificación de las bodegas con agua micronizada, **HUMI WINE**, capaz de incrementar la humedad hasta el 90%. Las micro gotas de agua tienen un tamaño entre 10 y 20 micras evaporándose de inmediato.





El bajo coste de compra y de ejercicio, y el ahorro en términos de conservación del vino, permitirán amortizar el coste del sistema **HUMI WINE** en un plazo de tiempo muy breve.



Las condiciones ambientales del lugar en donde maduran los vinos de crianza deben estar perfectamente reguladas en cuanto a los parámetros atmosféricos se refiere, manteniendo en cada momento la temperatura y el grado de humedad adecuados.

Los sistemas de humidificación hacen que la temperatura/humedad estén equilibrados para la crianza de los mejores caldos.

En las naves con barricas de vino, el motivo por el cual se producen pérdidas del líquido contenido en estas, es porque la presión de saturación del agua contenida en la madera de la barrica (agua procedente del interior de la barrica) es mayor que la presión de vapor existente en el aire.

Para evitar las mermas por evaporación es absolutamente necesario conseguir el equilibrio de estas presiones de vapor o bien que la del aire ambiente sea mayor. Esto sólo se consigue mediante la aportación artificial, constante y controlada de agua ambiente por medio de los sistemas de humidificación (**Fog system**).

Ejemplo Pérdidas Vino

Superficie	15 x 20 m ²
Nº barricas	500
Litros Vino año	225 x 500 = 112.500 l/año
Merma anual evaporación (5%)	112.500 x 0,05 = 5.625 litros perdida

Precio medio litro vino 3,50 €

Pérdida Anual:

5.625 l x 3,50 € = **19.687 € anuales**

Tf: 91 634 35 42

Fax: 91 639 80 92

Movil: 677 44 21 08

E-Mail: humiamambiente@humiamambiente.com

www.humiamambiente.com