

BRUMISER VOTRE CAVE À VIN

Viticulteurs, préservez vos productions autrement !

Si la brumisation haute pression trouve toute sa place dans de nombreux secteurs d'activités, elle est également utilisée dans le domaine de la viticulture. Un secteur exigeant, stricte dans le processus de fabrication pour vous faire profiter des plus beaux arômes.

Découvrir la brumisation vinicole

La brumisation viticole permet de **maintenir le niveau d'humidité dans les caves à vin, cellier ou chais**. Devant être impérativement constante en toute saison, un faible taux d'humidité peut vite impacter sur la production de vin. En effet, une baisse du taux d'humidité va faire évaporer l'alcool contenu dans les barils ce qui serait un véritable désastre tant sur le goût du vin et également au niveau de la quantité et de la qualité du vin.

De plus, quand le taux d'humidité baisse, le bois des barils sèche, se déshydratent lentement pour au final, compromettre la structure et son efficacité.

Aussi, pour un vin de qualité, il est préconisé de **maintenir le taux d'humidité entre 65% et 85%**.

Pour info :

L'évaporation du vin en fût représente 3 à 6% de perte sur 1 an. En sachant que les élevages sont fréquemment de 1 an et demie - 2 ans, cela fait **une perte moyenne de 10% environ**.

Grâce à une brumisation de cave à vin Brumexpert, vous pouvez contrôler et gérer le niveau d'hygrométrie, vitale pour votre production !

Le **SYSTEME DE BRUMISATION** "CAVE À VIN" de BRUMEXPERT

Une **solution naturelle et économique** pour réguler l'humidité et maintenir une température optimale dans votre cave à vin

Une installation facile et pouvant s'adapter à tout type de surface



Un système automatique et réglable selon vos besoins



Une technologie innovante de micro-gouttelettes pour plus d'efficacité



Brumisation d'une cave à vin : Quels avantages ?

- Évitez l'évaporation de l'alcool en maintenant un niveau d'humidité constant dans votre cave ou cellier.
- Augmentez votre production avec une **réduction des pertes de production**. Vos vins offrent tous la même qualité !
- Augmentez le taux d'humidité jusqu'à 85% si besoin et par **simple commande**.
- **Augmentez la qualité du produit fini**. Vos fûts sont préservés et réutilisables pour longtemps, et le vin conservé est à l'abri des variations de températures extérieures ;
- Rentabilisez rapidement vos coûts d'installation et bénéficiez d'une **gestion plus contrôlée et plus simple de votre production** ;