

MicroCool®

Systèmes de pulvérisation



Contrôle d'humidité pour fûts de stockage

Dans les lieux de stockage utilisant des fûts en chêne ou autres essences, un faible degré d'humidité a pour effet d'accroître l'évaporation du vin – entraînant ainsi des pertes financières importantes. Des températures élevées et une humidité insuffisante tendent à accroître les pertes de liquide ; elles peuvent atteindre 15% dans le cas des vins séjournant plus de deux ans en fût. Plus la perte est importante, plus il faut souvent rajouter du vin, ce qui entraîne d'importants frais de main-d'oeuvre. Dans le cas d'un stockage au-dessus du sol dans des fûts confectionnés à la main, le contrôle des niveaux d'humidité va permettre de réduire les pertes par évaporation et les fuites de liquide. Les systèmes de brumisation à haute pression MicroCool® maintiennent de façon constante des niveaux d'humidité optimaux, ce qui permet de réduire les pertes par évaporation. L'eau est amenée à une pression de plus de 1,000

psi (69 bars) et injectée à travers les buses brevetées à faible orifice. Ce processus constitue la clé essentielle de nos systèmes – des gouttelettes de 10 microns de diamètre environ. Ces gouttelettes d'eau minuscules s'évaporent en éclatant, augmentant le degré d'humidité dans l'air environnant. Une répartition précise des buses à travers la cave assure une humidité uniformément répartie sans mouillage. Le processus d'humidification, associé à un refroidissement notable de l'environnement, crée un milieu idéal pour le stockage du vin.

Les systèmes de brumisation MicroCool® sont d'un usage aisé et peuvent intégrer des refroidisseurs et ventilateurs existants. De nombreux producteurs de vins installent et entretiennent leurs propres systèmes sans problème. Ces systèmes sont programmables et s'entretiennent aisément au moyen de dispositifs facilement accessibles.



Les systèmes Humidity Control de MicroCool® sont adaptés aux besoins spécifiques du client et fabriqués spécialement pour l'application prévue. Le système peut être facilement installé. Les sous-ensembles préassemblés se raccordent rapidement et simplement, ce qui se traduit par une réduction notable des coûts. L'équipe ayant assuré la conception d'un système MicroCool spécifique se tient à la disposition de l'utilisateur pour répondre à ses questions concernant l'installation et la maintenance du système.

Humidity Control est l'un des nombreux systèmes mis au point par MicroCool. Depuis 1981, MicroCool® est le seul à fabriquer la buse de brumisation brevetée. Cette buse d'un type particulier est utilisée dans plus de 40 pays à travers le monde.



Le brouillard MicroCool®, avec son contrôle d'humidité et de température perfectionné, s'évapore dans l'air et ne mouille pas.

▼ **Installation facile.**

▼ **Les conduites flexibles et les buses orientables permettent une mise en service le jour même.**

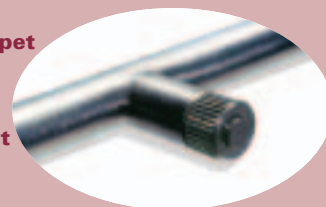
▼ **Choix des commandes de température et d'humidité. Thermostat / humidistat électroniques pour une installation autonome ou le raccordement à un système de commande existant .**

▼ **Gamme d'unités de pompe haute pression fonctionnant à 70 bar. Silencieuses, compactes et entièrement carrossées.**

▼ **Conduite en acier inoxydable avec clapet anti-goutte.**

▼ **Un pivot inédit permet d'orienter le jet à 360°.**

▼ **Disponible en 50/60 Hz.**



augmente la pression externe de vapeur, réduisant ainsi la migration du vin à travers les parois des fûts en bois.

réduit les frais de main-d'oeuvre qu'entraînent la nécessité de compléter les niveaux.

réduit les degrés d'alcool trop élevés.



MicroCool®

A Division of Nortec Industries Inc.
1229 South Gene Autry Trail
Palm Springs, CA 92264 USA
Tel: **+1 (760) 322-1111**
Fax: + 1 (760) 322-4341
E-mail: info@microcool.com
www.microcool.com

CE