

## Testimonio de cliente

# Aumento del volumen de producción de vino y mejora del sabor

## Humidificador AKIMist® "E" con niebla seca



"He notado la reducción en la pérdida de vino por evaporación en 130 botellas al año. Además, la calidad del vino también ha mejorado. Recomiendo AKIMist® a todas las bodegas"

Caso de estudio Entrevista Domaine Annie Gavignet Ms. Annie Gavignet

### Introducción del cliente Domaine Annie Gavignet

Annie Gavignet es un productora de vino de la región de Burgundy en Comblanchien, Francia. Annie viene de una famosa familia de productores de vino y ha seguido el camino de su abuelo, Honoré Gavignet, una leyenda de la vinificación cuando trabajaba en el DRC (Domaine de la Romanée-Conti). Annie sigue la misma filosofía de las antiguas generaciones "producir vino que se adapte a nuestros gustos familiares y tradiciones". Por lo tanto, el vino que producen tiene una gran influencia por los gustos de la tradición familiar, haciéndolo muy distinguido y refinado.

#### La solución perfecta para reducir la evaporación del vino

"En el año 2012 recibí una llamada de IKEUCHI EUROPE para probar su sistema de humidificación con un diseño compacto y adaptado a las necesidades de mi bodega, vi entonces la oportunidad y acepté la demostración."

En bodegas, la evaporación del vino es un hecho cotidiano, lo que se conoce como "parte de los ángeles". Este efecto hace que cuanto **más baja sea la humedad, más cantidad de vino se evapore**. Antes de la prueba, las condiciones de la bodega de Annie eran muy secas y una gran cantidad de vino se evaporaba. Por lo tanto, aceptó la oportunidad para buscar una solución sin dudarla.

"Necesitaba una solución para incrementar la humedad que fuera eficaz, simple y que no requiriese de trabajo extra por mi parte ya que mi trabajo se centra en el vino."



Cuando AKIMist® está en funcionamiento **el nivel de humedad aumenta rápidamente sin mojar ningún objeto debido a su fina pulverización**. Estoy seguro de haber elegido la mejor solución"

#### Una gran reducción en la evaporación de vino

El humidificador AKIMist® es capaz de mantener la bodega de 15 m x 15 m x 3 m con un nivel estable de humedad de entre el 60 - 65 % HR, reduciendo así la cantidad de vino que se evapora y se pierde.

"Antes, el rellenado de las barricas con vino se hacía cada dos días. Ahora, lo hacemos una vez a la semana. He calculado que **previniendo la evaporación de vino gracias al control de la humedad, estamos ahorrando unas 130 botellas al año**."



Por mi experiencia se que es una solución muy positiva ya que puedo vender la parte del vino que no se evapora y además reduzco las horas de trabajo al tener que rellenar con menos frecuencia las barricas."

#### Mejora de la calidad del vino

Experimentamos una mejora en la calidad del vino debido a la disminución de los rellenados. La disminución de rellenados supone una **menor contacto del vino con el aire y por lo tanto una menor oxidación, consiguiendo un sabor más afrutado y menos áspero**.



### Domaine Annie Gavignet

17 Gr Grande Rue  
21700 Comblanchien, France

※Por favor, no envíe consultas directas a los usuarios

Además, el olor en la bodega tenía un efecto negativo en el sabor del vino. Ahora gracias a AKIMist®, el ambiente de la bodega está más purificado y el proceso de envejecimiento es mucho mejor. Cuando el enólogo cató el sabor, determinó claramente que **el sabor y la calidad habían mejorado**.

#### Una solución a medida

"Estoy muy satisfecho que me hayan presentado AKIMist®, es una **solución que se ajusta perfectamente a mis necesidades**. Esto me ha permitido incrementar mis ventas, mejorar la calidad del vino y reducir las horas de trabajo. Estoy introduciendo esta solución a mi red de contactos y lo recomendaría sin duda para cualquier bodega."



Humidificador de niebla seca  
AKIMist® "E"

Humidificador de niebla seca  
sin mojado de alta eficiencia  
energética



Para consultas/ más información / ofertas de este producto, por favor contactenos a alguna de nuestras oficinas.