



HUMIDIFICACIÓN:

CONTROL DE LA “PARTE DEL ÁNGEL”
CON NIEBLA SECA

REGULAR LA HUMEDAD AMBIENTAL

PARA REDUCIR LA EVAPORACIÓN DEL VINO Y OTROS LICORES

PROBLEMAS EN CAVAS DE VINOS Y OTROS LICORES QUE SE AÑEJAN EN BARRICAS



EFFECTO DE UN NIVEL DE HUMEDAD NO CONTROLADO

PÉRDIDA DE PRODUCTO DE HASTA UN 5% / AÑO

- 1 Mayor "parte del ángel": pérdida de vino o licor debido a evaporación
- 2 La porción del diablo": absorción no controlada de vino u otro licor por parte de la barrica de madera
- 3 Costos más elevados: rellenado recurrente (mayor volumen de bebida requerido), más mano de obra (hora hombre y tiempo)

FACTORES

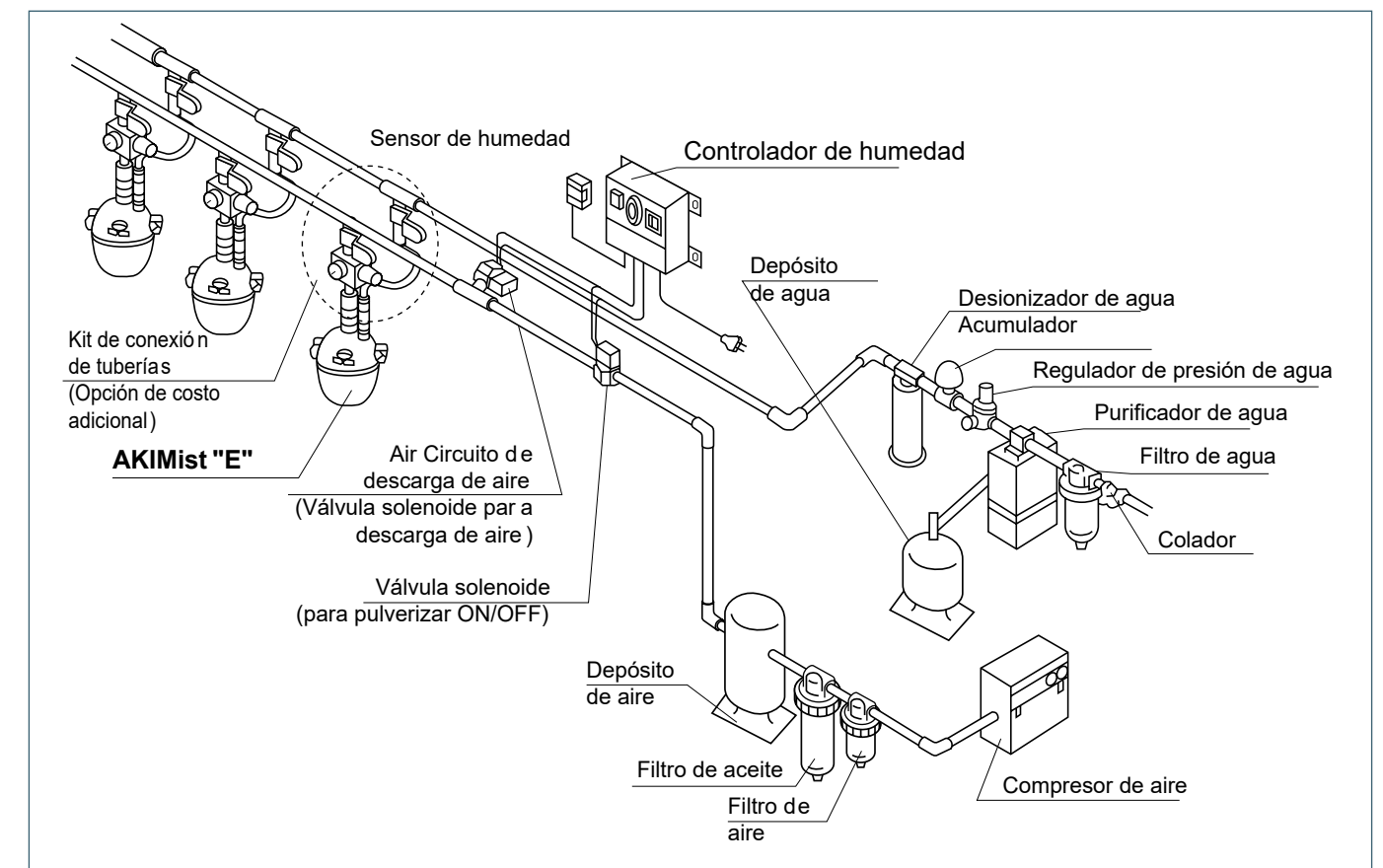
- 1 **Características de la barrica: tamaño, tipo y grosor de madera, su porosidad, calidad, tasa de reutilización**
- 2 **Condiciones de la cava: flujo de aire, cavas confinadas, nivel de humedad,**



LA SOLUCIÓN DE IKEUCHI: SISTEMA DE HUMIDIFICACIÓN DE NIEBLA SECA AIRAKI CON EL HUMIDIFICADOR AKIMIST "E"

AirAKI® es un sistema de humidificación que incluye el humidificador de niebla seca AKIMist "E", equipo de control y planta de tratamiento de ósmosis inversa.

La niebla seca que produce AKIMist "E" no moja y produce y mantiene un ambiente de humedad controlada que genera menos carga estática y, por consiguiente, reduce drásticamente los problemas como los daños en el circuito y la adhesión de polvo.



INSTALACIÓN ESTÁNDAR

Ofrecemos soluciones hechas a la medida. Antes de instalar un sistema AirAKI, analizamos las necesidades del cliente y la planta para crear un ambiente ideal. El sistema de humidificación se diseña para satisfacer las necesidades de todos y cada uno de los clientes para lograr las condiciones deseadas.

SISTEMA DE HUMIDIFICACIÓN DE NIEBLA SECA AIRAKI CON EL HUMIDIFICADOR AKIMIST "E" SUS APLICACIONES

SISTEMA AIRAKI

El sistema AirAKI mantendrá un nivel de humedad constante en la cava durante todo el año al ser gestionado por una unidad de control con temporizador o sensor de humedad. El mantenimiento requerido es mínimo y fácil si se utiliza *agua desmineralizada*.

INSTALACIÓN FLEXIBLE

Debido al pequeño tamaño del humidificador de niebla seca AKIMist "E" (~25 cm de alto), es fácil instalarlo independientemente del sistema de aire acondicionado existente. Es apto para cualquier tipo de configuración, incluso áreas con espacio limitado, ya que *humidifica sin mojar las superficies*.

HUMIDIFICACIÓN AMBIENTAL O PUNTUAL

AKIMist "E" puede cubrir grandes instalaciones o cavas pequeñas.

- Hasta 4 boquillas por cuerpo.
- Cobertura por boquilla de más de 4 metros horizontalmente.
- Estabiliza la humedad relativa en un área de 100m³ con una sola boquilla.



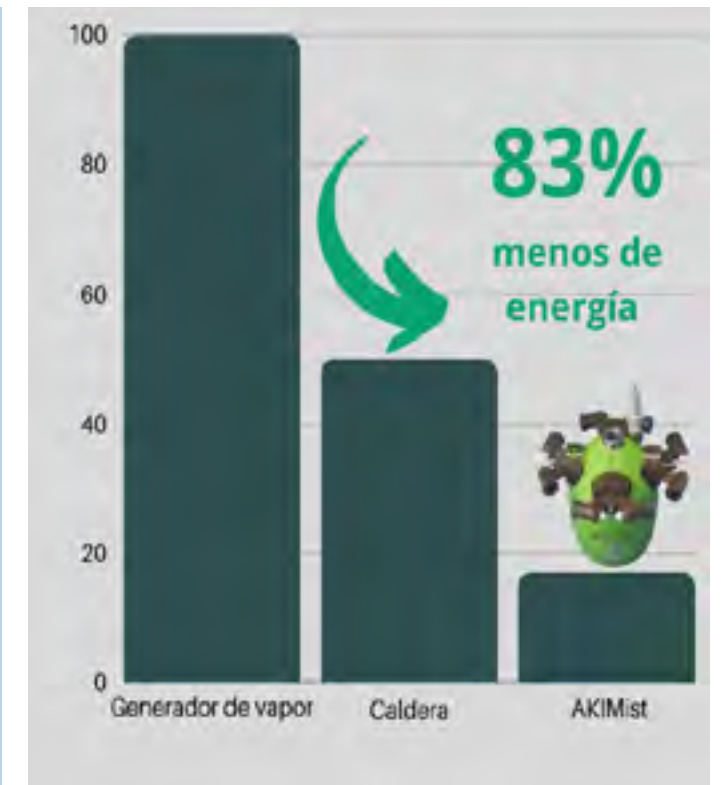
MÉTODO DE ASPERSIÓN NEUMÁTICO AIRE-AGUA VS. SISTEMAS ALTERNATIVOS

Alta presión: mayor riesgo de crear *charcos de agua* si falla

Humidificadores de vapor: tienden a *incrementar la temperatura del aire* como efecto secundario

AKIMist® "E"

- Presión de agua= 2 bar (agua de grifo)
- Sin goteo = para de asperjar en cuanto se apaga el aire comprimido
- Ahorros en costos = reduce el costo del sistema de aire acondicionado ya que reduce la temperatura del aire



CONTROLLING THE ANGELS' SHARE AND DEVIL'S CUT WITH HUMIDIFICATION



"Parte del ángel": en condiciones de humedad más estable y baja temperatura hay menos evaporación (de alcohol y agua). Por lo tanto, puede

controlar:

- Mayor evaporación de agua = bajar la humedad
- Reducir el grado de alcohol = subir la humedad

Devil's cut:

"Porción del diablo": el tipo y calidad de la barrica de madera influenciará en qué tanta bebida absorberá.

Nivel de humedad más alto= se absorberá menos producto ya que la barrica absorbe la humedad.

CASO DE ESTUDIO: DOMAINE ANNIE GAVIGNET

Annie Annie Gavignet es una enóloga de la región de Borgoña, en Comblanchien, Francia. Siguió el camino de su abuelo, Honoré Gavignet, una leyenda de la vinificación durante su estancia en la República Democrática del Congo. Siguió la tradición familiar basada en la misma filosofía transmitida de generación en generación: "elaborar un vino que realmente creamos delicioso al probarlo nosotros mismos". Así, su elaboración se adapta a su gusto, dando como resultado un vino delicado y elegante.

PROBLEMA

- 1 *Evaporación del vino*
- 2 *Aire seco*
- 3 *Menos alcohol en el*
- 4 *Vino*

¿POR QUÉ AKIMIST?

- *Solución efectiva*
- *Bajo mantenimiento*
- *Fácil de usar*
- *No moja*
- *Soporte personalizado*



RESULTADOS

- Con el sistema de AKIMist“E”, la cava de vino tiene un nivel de humedad estable de entre 60-65% de humedad relativa. Esto redujo significativamente la evaporación del vino.
- Antes, Annie debía rellenar las barricas con vino cada 2 días. Ahora, lo hace cada 7 días. Ahorra 130 botellas por año y fue capaz de recuperar su inversión en solo 1.5 años. También notó que su vino estaba más afrutado, menos amargo y áspero.

BENEFICIOS

- *Mejor calidad de vino*
- *Ahorro en tiempo*
- *Aire purificado*
- *Incremento en ventas*
- *Reducción de mano de obra*

“

*Ahorra 130 botellas al año
y fue capaz de recuperar
su inversión en solo 1.5 años.*



SISTEMA DE HUMIDIFICACIÓN DE NIEBLA SECA AIRAKI CON EL HUMIDIFICADOR AKIMIST "E" SUS VENTAJAS

- ✓ Doble efecto: humidificación y enfriamiento a través de la atomización
- ✓ Fácil instalación al adicionarse al sistema HVAC existente
- ✓ Alta eficiencia
- ✓ Bajo mantenimiento
- ✓ Fácilmente adaptable a cambios en el diseño de la planta o área

DRY SISTEMA DE HUMIDIFICACIÓN DE NIEBLA SECA AIRAKI CON EL HUMIDIFICADOR AKIMIST "E" SUS BENEFICIOS

Reducción de pérdida de producto:

- Reducción del relleno necesario para compensar las pérdidas ocasionadas por evaporación y absorción de la madera.
- Incremento del volumen de venta

Ahorro energético

- Reducción en costos de aire acondicionado ya que tiene un efecto de enfriamiento
- Menor consumo energético

Incremento en productividad

- Menos relleno
- Menos mano de obra
- Ahorro en pérdidas debido a la "parte del ángel" y la "porción del diablo"

Control del sabor del producto

- Incremento en la calidad del producto
- Mejora y control del sabor
- Control de la permeabilidad de la barrica de madera



Contáctenos para mayor información / consultas/ cotizaciones relacionadas a este producto


Ikeuchi Europe
 いけうち The fog engineers

"Taking the path less traveled"

IKEUCHI EUROPE B.V.

- 📍 Merwedeweg 6, 3621 LR Breukelen The Netherlands
- ☎ Tel: 0031-20-820-2175
- ✉ info@ikeuchi.eu
- 🌐 <https://www.ikeuchi.eu>