



LUCHTBEVOCHTIGING

BEHEERSEN VAN DE ANGEL'S SHARE
MET DRY FOG

REGULEREN VAN DE LUCHTVOCHTIGHEID

OM DE VERDAMPING VAN WIJN EN ANDERE DRANKEN TE VERMINDEREN

PROBLEMEN IN KELDERS VOOR WIJNEN EN ANDERE VATGERIJPTE DRANKEN



GEVOLGEN VAN EEN ONBEHEERSTE LUCHTVOCHTIGHEID

Productverlies tot 5% per jaar

- 1 Hogere 'Angel's Share': productverlies van wijn en andere gedistilleerde dranken door verdamping
- 2 Hogere 'Devil's Cut': aandeel absorptie van drank door de houten vaten
- 3 Hogere kosten i.v.m. herhaaldelijke "topping" van de vaten: kost extra drank en vereist meer manuren.

FACTOREN

Vat eigenschappen:

- 1 grotte, type, dichte, porositeit, kwaliteit herbruikbaarheid van hout

Omgevingsfactoren:

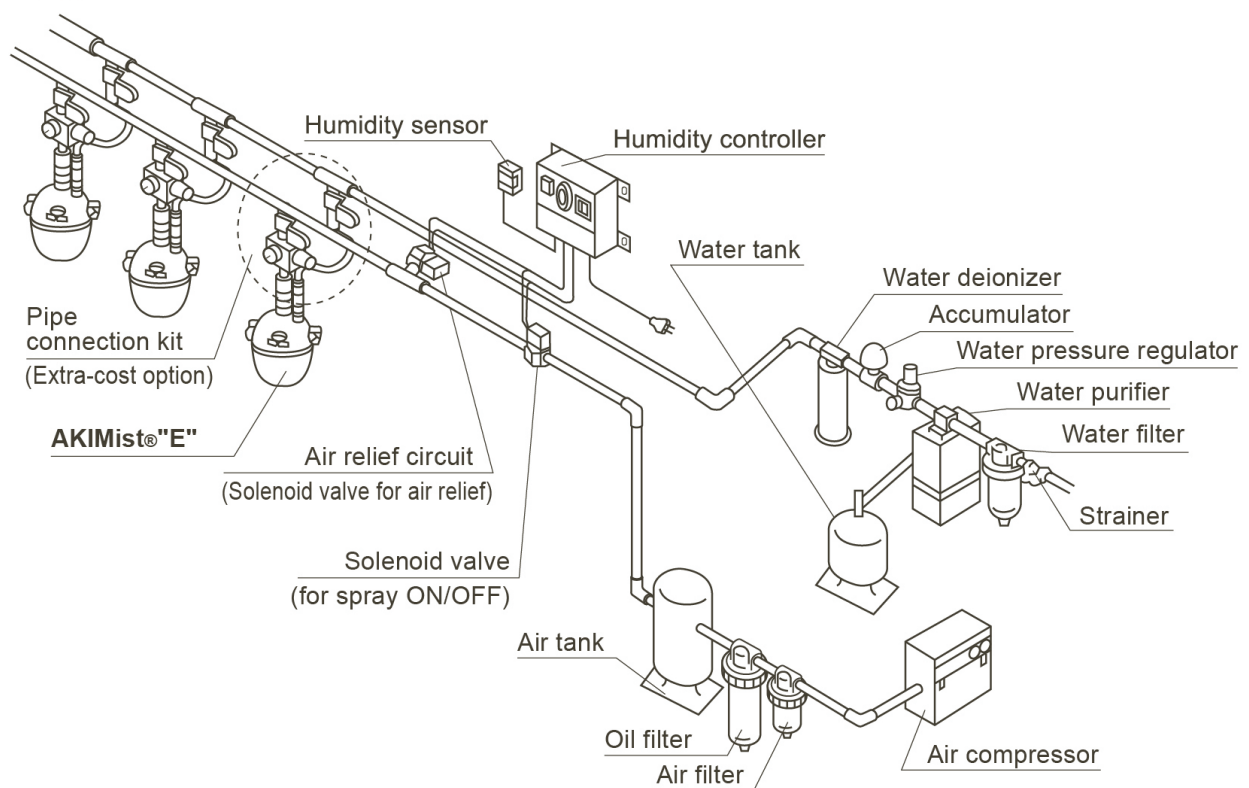
- 2 luchtdoorvoer, wel of niet besloten, luchtvochtigheidsgraad, temperatuur



DE OPLOSSING VAN IKEUCHI: DRY FOG BEVOCHTINGSSYSTEEM AIRAKI® MET AKIMIST® "E" LUCHTBEVOCHTIGER

De AKIMist® "E" sproeit een 'Non-wetting Dry Fog' - een droge mist die geen vocht achterlaat. Dankzij deze fijne mist zorgt het voor een omgeving waarin de luchtvochtigheid beheerst blijft.

▣ "Non-wetting" Met een gemiddelde druppelgrootte van 7.5 µm (microns) verdampen de minuscule waterdruppels nog voordat deze oppervlaktes kunnen bereiken, en laat de mist geen condens achter. (Ter vergelijking: 50 µm is ongeveer de dikte van een haar, en 2 µm is ongeveer de grootte van een bacterie.)



STANDAARD INSTALLATIE



Wij bieden op maat gemaakte oplossingen aan.

Vooraf aan de installatie van een AirAKI® systeem, analyseren wij de wensen van de klant en locatie om zo de meest ideale omgeving te creëren.

De planning en indeling van het bevochtigingssysteem zijn ontworpen om aan de vereisten van de klant te voldoen, en zo de gewenste resultaten te behalen.

DRY FOG BEVOCHTINGSSYSTEEM AIRAKI® MET DE AKIMIST® “E” LUCHTBEVOCHTIGER - TOEPASSINGEN

AIRAKI® SYSTEEM

Aangestuurd door een besturingssysteem met timer of luchtvochtigheidssensor, behoudt het AirAKI® systeem gedurende het hele jaar een constante luchtvochtigheidsniveau in de kelder. Door hierbij gedemineraliseerd water te gebruiken, is de onderhoud makkelijk en minimaal.

FLEKSIBELE INSTALLATIE

Dankzij het kleine formaat van de AKIMist® “E” Dry Fog bevochtiger (~25 cm hoogte), is het makkelijk te installeren, ook als er reeds een airco systeem is geïnstalleerd. Het is geschikt voor iedere type opstelling. Zelfs voor kelders met beperkte ruimte, doordat het de lucht bevochtigt zonder oppervlaktes vochtig te maken.

OMGEVINGS- OF PLAATSELIJKE BEVOCHTING

AKIMist® “E” kan zowel grote ruimtes als kleinere kelders bevochtigen.

- Tot aan 4 spuitkoppen per toestel
- Dekking van meer dan 4 meter horizontaal per spuitkop
- Met slechts één spuitkop al een stabiele relatieve luchtvochtigheid in een ruimte van ongeveer 100 m³



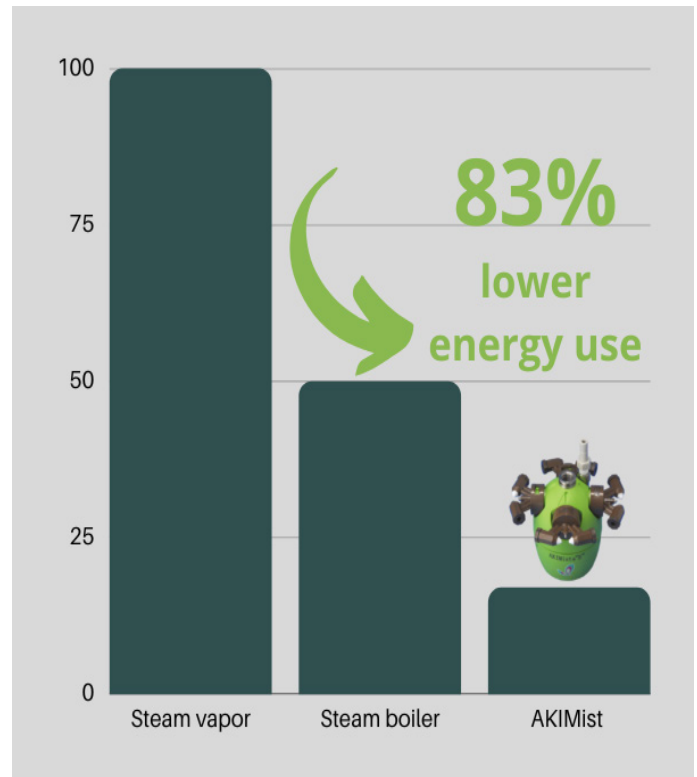
PNEUMATISCHE LUCHT-WATER SPRAY METHODE VS. ALTERNATIEVE SYSTEMEN

Hoge druk: Heeft meer risico om water plassen achter te laten wanneer het stuk gaat.

Stoombevochtigers: Hebben als bijwerking de neiging om de lucht te verwarmen.

AKIMist® "E"

- Werkzame waterdruk = 2 bar (kraanwater)
- Lekt niet = stopt met sprayen zodra de toevoer van de perslucht is stopgezet.
- Kosten besparend = vermindert de verbruikskosten van het



BEHEERSEN VAN DE 'ANGEL'S SHARE' EN 'DEVIL'S CUT' MET LUCHTBEVOCHTING



Angel's share: er is minder verdamping (van alcohol en water) wanneer de luchtvochtigheid stabiel is en de kamertemperatuur lager. Hierdoor is het mogelijk om de uitkomst te beïnvloeden:

- Meer verdamping van water
= stel de luchtvochtigheid lager in
- Verminderen van het alcoholpercentage = stel de luchtvochtigheid hoger in

Devil's cut: het soort en de kwaliteit van de houten vaten zullen invloed hebben op de hoeveelheid drank dat door het vat geabsorbeerd wordt.

CASE STUDY: DOMAINE ANNIE GAVIGNET

Annie Gavignet is een wijnboer in Comblanchien in de regio Bourgondië in Frankrijk. Zij trad in de voetstappen van haar grootvader Honoré Gavignet, een meester in vinificatie gedurende zijn tijd in de DRC. Zij heeft de familietraditie voortgezet die van generatie op generatie is doorgegeven, en gebaseerd is op dezelfde filosofie: 'Het produceren van wijn waarvan wij echt van de smaak overtuigd zijn na deze zelf te proeven'. Hierdoor is haar productie aangepast op haar smaak, wat resulteert in een delicate en elegante wijn.

PROBLEMEN

- 1** *Wijn verdamping*
- 2** *Droge lucht*
- 3** *Minder alcohol in de wijn*
- 4** *Minder smaakvol*

WAAROM AKIMIST?

- *Doeltreffend oplossing*
- *Weinig onderhoud nodig*
- *Makkelijk in gebruik*
- *Laat geen vochtplekken achter*
- *Op maat gemaakt advies*



RESULTATEN

- Met het AKIMist®“E” systeem kan er een stabiele luchtvochtigheidsniveau behouden worden in de wijnkelder, tussen 60 - 65% relatieve luchtvochtigheid. Dit vermindert de verdamping van de wijn enorm.
- Voorheen was het noodzakelijk voor Annie om de wijnvaten om de 2 dagen aan te vullen met wijn. Nu is dat slechts om de 7 dagen. Hierdoor bespaart ze jaarlijks 130 flessen, en kon zij binnen 1,5 jaar de investering terugverdienen. Zij heeft ook ontdekt dat haar wijn als gevolg fruitiger is geworden, met minder bittere en agressieve tonen.

VOORDELEN

- *Tijd besparend*
- *Verbeterde wijn kwaliteit*
- *Luchtzuiverend*
- *Hogere afzet*
- *Minder manuren vereist*

“

*Zij bespaard 130 flessen per
jaar en kon de investering
van het systeem binnen
1.5 jaar terugverdienen*



DRY FOG LUCHTBEVOCHTINGSSYSTEEM AIRAKI® MET DE AKIM-IST® “E” BEVOCHTIGER - VOORDELEN

- ✓ Twee vliegen in één klap: luchtbevochtiging en verlaagde temperatuur (koeling) d.m.v. verneveling.
- ✓ Makkelijk te installeren en toe te voegen aan bestaande HVAC systeem
- ✓ Hoge doeltreffendheid
- ✓ Laag onderhoud
- ✓ Gemakkelijk aan te passen aan de indeling van de ruimte

DRY FOG LUCHTBEVOCHTINGSSYSTEEM AIRAKI® MET DE AKIM-IST® “E” BEVOCHTIGER - PLUSPUNTEN

Reduceren van productverliezen

- Afname van topping wat nodig is ter compensatie voor productieverlies als gevolg van verdamping en absorptie in het hout
- Toename van verkoop in volume

Energiebesparend

- Lagere kosten voor airconditioning door het verlagen van de kamertemperatuur
- Minder energieverbruik
- Verminderde impact op het milieu

Verhoogde productiviteit

- Minder bij-toppen nodig
- Minder manuren nodig
- Besparen op productieverlies als gevolg van de Angel's share en Devil's cut

Controle over de smaak van uw product

- Toename van productkwaliteit
- Controle over- en verhoging van de smaak
- Invloed op de waterdoorlatendheid van de houten vaten



For inquiries / information requests / quotations related this product, please contact us


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>