



Wein Vitrinen

Weinlagerungsdisplays, die in die Innenausstattung von Wohn- und Gewerbeflächen integriert sind

.....

Dank moderner Technologien können Weinliebhaber ihre kostbaren Sammlungen heute unter optimalen Bedingungen zuhause lagern.

.....



Traditionell wurde Wein in Kellern gelagert, häufig auf Möbeln oder Regalen aus Holz in unterschiedlichen Größen. In letzter Zeit wird Wein immer häufiger außerhalb von Kellern aufbewahrt und die Lagerungssysteme werden in die Inneneinrichtung der Wohn- und Gewerberäume integriert.

Eine Weinwand ist ein geschlossenes System zur Präsentation von Weinflaschen, in dem ein kontrolliertes Klima herrscht. Diesen neuen Trend im Bereich der Weinlagerung findet Wine Guardian besonders faszinierend. Die Systeme bestehen aus einer oder mehreren Glaswänden, die Regale aus Metall, Holz oder Acryl umschließen, in denen große oder kleine Sammlungen Platz finden und die in jedem Raum einen besonderen Blickfang bieten.

Weinpräsentationssysteme können in Wohn- und Gewerberäumen als Raumteiler verwendet werden und sind zu einem essentiellen Designelement geworden, das gezielt eingesetzt wird, um in einem offen konzipierten Raum elegante Akzente zu setzen und ein bestimmtes Ambiente zu kreieren. Zudem bieten sie Weinliebhabern die Möglichkeit, ihre kostbaren Vintage-Jahrgänge zur Schau zu stellen oder in kleineren Häusern und Wohnungen, in denen kein Platz für einen Weinkeller ist, einen speziellen Weinbereich einzurichten. Bei diesen eleganten Systemen handelt es sich um funktionale Lösungen für die Lagerung und die Präsentation von Wein. Ein weiterer Vorteil ist, dass sie deutlich günstiger sind als Weinkeller oder ganze Weinräume.





Doch nicht nur die ästhetische Gestaltung eines Weinpräsentationssystems muss wohlüberlegt sein, auch der besten Lösung für die Kühlung des Systems und den Erhalt einer stabilen Umgebung muss während der Planung Aufmerksamkeit geschenkt werden. Wine Guardian ist fest überzeugt, dass sich mit Ihrem Designer und Bauingenieur austauschen und abstimmen sollten, bevor sie ein Kühlsystem wählen, das Ihren Anforderungen gerecht wird. Durch die enge Zusammenarbeit wird die Gefahr, dass kritische Details und Spezifikationen, die sich auf die Größe und Installation des Kühlaggregats auswirken, übersehen werden, deutlich reduziert.

GUT AUSGEFÜHRTES INTELLIGENTES DESIGN

Weinwände bestehen aus einer bis vier Glaswänden und einer Trockenbaudecke. Die Tiefe des Innenraums kann 30 Zentimeter (eine Flasche) bis maximal 0,6 Meter betragen. Das Glas und die nicht-hölzernen Materialien sorgen für einen cleanen, modernen Look und sind aufgrund des gewagten Designstatements besonders attraktiv. Neben einem modernen Stil muss ein Weinpräsentationssystem in der Lage sein, eine relative Feuchtigkeit zwischen 50 und 70 Prozent und eine konstante Temperatur zwischen 12 und 14 °C (55 bis 58 °F) aufrechtzuerhalten. Ein gut ausgeführtes System zeichnet sich dadurch aus, dass es geschlossen ist und sich optimal für die Alterung und Lagerung von Wein eignet. Das Design muss funktional sein. Weinpräsentationssysteme stehen häufig in der Mitte eines Raumes, um zum gewünschten Ambiente beizutragen oder für Privatsphäre zu sorgen, indem sie als Raumteiler fungieren.

Eine Weinwand kann Wohn- und Essbereiche trennen oder einen größeren Restaurant- oder Gastbereich in kleinere private Räume unterteilen. In kleineren Wohnungen, Stadthäusern und Appartements gestaltet sich die Konfiguration oftmals schwieriger, dank Fortschritten bei der Kühltechnik und den Installationsoptionen können Weinpräsentationssysteme jedoch in die meisten Objekte integriert werden. Ein perfekt designtes, platziertes und gebautes Weinaufbewahrungssystem erfordert jedoch auch ein geeignetes Kühlaggregat. Die größte Herausforderung bei der Regulierung von Weinwänden ist die Leitung von Luft in und aus dem geschlossenen System, ohne laute oder unansehnliche Klimaanlage, die das Ambiente beeinträchtigen. Da diese Aufgabe jedoch alles andere als einfach ist, muss die Kühltechnik in den Designprozess integriert werden.

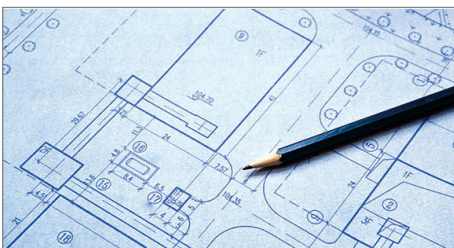


DIE WAHL DES RICHTIGEN KÜHLAGGREGATS

Vor der Wahl des Kühlaggregats müssen mehrere ausschlaggebende Faktoren berücksichtigt werden.

Größe des Raumes

Die Größe der Weinwand bestimmt die Kühlkapazität, welche in der Regel von knapp über 1000 BTU pro Stunde bis zu 15.000 BTU pro



Stunde reichen kann, für sehr große Weinregale aus Glas in warmen Umgebungen, die häufig geöffnet werden. Wine Guardian und viele allgemeine Experten für Klimakontrolle bieten Heizlastrechner an, die Richtlinien liefern, damit Sie basierend auf Ihren Spezifikationen mit Ihrem Projekt beginnen können. Wählen Sie ein Kühlaggregat niemals nur anhand des Volumens der Weinwand aus, da dadurch andere wesentliche Überlegungen außer Acht gelassen werden.

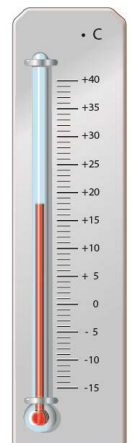
Volumen und Glastype

Ein System mit vier Glaswänden verlangt größeren Einfallreichtum, um das Kühlaggregat zu verstecken. Zudem kann die Kühlung eine größere Herausforderung darstellen als bei einer oder zwei Glaswänden. Auch der Glastype spielt eine entscheidende Rolle. Flachglas erfordert ein Kühlaggregat, das härter arbeiten kann als bei einem Präsentationssystem aus Isolierglas.



Raumtemperatur

Wir wissen bereits, dass die optimale Temperatur für die Weinlagerung 12-14 °C (55-58 °F) beträgt. Wenn sich Ihr Weinpräsentationssystem in einem Raum mit einer auf 27 °C (80 °F) regulierten Temperatur befindet, benötigen Sie eine größere Kühlkapazität als in einem Raum mit einer Temperatur von 21 °C (70 °F), auch wenn alle anderen Faktoren identisch sind. Zu kleine Kühlaggregate (geringere Kapazität als für das Weinpräsentationssystem erforderlich) haben möglicherweise eine übermäßig lange Laufzeit und verringern die relative Feuchtigkeit zu stark, während zu große Kühlaggregate (deutlich mehr Kapazität als das Weinregal erfordert) den Raum zwar sehr schnell kühlen, aber keine korrekte Entfeuchtung ermöglichen.



SEKUNDÄRE ÜBERLEGUNGEN

- Jedes Mal, wenn die Tür des Präsentationssystems geöffnet wird, wird das optimale Klima gestört. Weinwände in Restaurants werden mehrmals täglich geöffnet, das Klima in Weinpräsentationssystemen zuhause wird weniger häufig gestört. Das richtige Kühlaggregat kann das Gleichgewicht schnell wieder herstellen.
- Eine für Außenbereiche geeignete Tür und Schwellen mit guter Dichtung sorgen dafür, dass die optimalen Umweltbedingungen gewährleistet bleiben.
- Direkte Sonneneinstrahlung und starke Hitze gefährden die Stabilität des Weines ebenfalls und könnten ein Grund dafür sein, den Standort eines Systems zu überdenken.
- Für gewerblich genutzte Weinvitri- nen und Weinpräsentationssysteme in Bereichen mit hohem Besucheraufkommen sollten Regalsysteme verwendet werden, die unempfindlich für Vibrationen sind, da Vibrationen den Alterungsprozess des Weines unterbrechen.
- Ein Kühlaggregat, das die Luft nicht direkt auf die Glasoberflächen leitet, kann das Beschlagen der Fenster in Restaurants und Privatwohnungen verhindern.

Feuchtigkeit

Egal, wo Sie Wein über längere Zeiträume lagern, Feuchtigkeit spielt immer eine Rolle.

Zu viel kann zu Schimmelbildung führen sowie dazu, dass sich der Kleber der Etiketten auflöst. Zu wenig kann die Korken rissig machen, was zu Verdunstung und einer Beeinträchtigung der Weinqualität führt. Standardklimasysteme (einschließlich Kühlaggregaten für Weinkeller) können während des normalen Betriebs Feuchtigkeit entziehen, sie jedoch nicht zurückgeben. Zwar können effiziente Türdichtungen Feuchtigkeitsprobleme verhindern, ein Kühlaggregat mit integrierter Feuchtigkeitskontrolle ist jedoch unverzichtbar, um das Feuchtigkeitsniveau zu erhöhen, vor allem in trockeneren geografischen Regionen und zu bestimmten Jahreszeiten.



Beleuchtung

Die Beleuchtung ist ein wesentlicher Faktor bei der Definition der korrekten Größe eines Kühlsystems. In gewerblichen Räumen ist die Beleuchtung häufig eingeschaltet, in Wohnbereichen ist sie meistens aus. Beleuchtung generiert Wärme, was bedeutet, dass Ihr Weinregal ein leistungsstärkeres Kühlaggregat benötigt, um den Wärmeüberschuss zu kompensieren.



WARMER LUFT STEIGT NACH OBEN

Um das richtige Aggregat für Ihr System zu wählen, müssen Sie wissen, wo es stehen soll. Da warme Luft nach oben steigt und kalte Luft absinkt, ist die Decke der beste Ort für Ihr System. Wenn kalte Luft durch den Boden der Weinwand in das System gedrückt wird, wird nur die untere Hälfte klimatisiert. Das bedeutet, dass die untere Hälfte Ihrer Weinwand die optimale Temperatur für die Alterung und die Lagerung haben könnte, während oben eine fünf bis zehn Grad höhere Temperatur herrscht. Der Standort spielt eine Rolle.



Zudem sollten die Temperatur- und Feuchtigkeitssensoren in der Luftrückführung platziert werden, um realitätsgerechte Werte für die Luft zu erhalten, die in das Aggregat zurückgeführt wird.



EIN STANDARDAGGREGAT BIETET VIELSEITIGKEIT

Obwohl die Parameter jeder Weinwand unterschiedlich sind, glauben wir bei Wine Guardian, dass ein Standardkühlsystem robust genug sein sollte, um selbst die komplexesten Anforderungen zu erfüllen.

Ein Restaurantbetreiber könnte beispielsweise eine einzige Weinwand planen, die darauf ausgelegt ist, einen kühlen Bereich mit 7 °C (45 °F) für Weißweine mit Serviertemperatur bereitzustellen, was ein System mit einem erweiterten Temperaturspektrum erfordert. Beim Bau steht jedoch möglicherweise nur ein sehr begrenzter horizontaler Raum zur Verfügung, um das System zu installieren, sodass ein vertikal ausgerichtetes Leitungssystem erforderlich ist. Wine Guardian bietet Standardkühlaggregate für diese Szenarien.

Des Weiteren ist die Klimatisierung von Luft nicht immer ein reibungsloser Prozess, auch nicht in gut durchdachten Räumen. In kleineren Anlagen, wie den meisten Weinpräsentationssystemen, oder bei Anlagen mit viel Glas kann das Abluftsystem eine echte Herausforderung darstellen. Diese erfordern ein Kühlsystem, das es beim Bau ermöglicht, die Leitungsrohre in vielen verschiedenen Konfigurationen zu verbinden. Ein Aggregat mit austauschbaren Paneelen erleichtert die Anpassung der Leitungsrohre, während der Zugriff auf die Kühl- und elektrischen Paneele weiterhin gewährleistet ist.

In manchen Räumen können Luttleitungsrohre eine Herausforderung sein. Wenn im Gebäude das ganze Jahr über Wasserquellen mit konstanter Temperatur verfügbar sind, machen wassergekühlte Systeme – im Vergleich zu luftgekühlten Systemen – die Notwendigkeit, heiße Luft zu eliminieren, überflüssig.

Es ist zudem möglich, einen Ventilator und eine Kühlschlange direkt in einer Decke über den bestimmten Bereichen, in denen der Wein gelagert wird, zu platzieren, um die Zu- und Abluft hinter einem einzigen unauffälligen Gitter unterzubringen und Leitungsrohre überflüssig zu machen. Dieses Szenario ist vor allem dann attraktiv, wenn der verfügbare Platz begrenzt ist und nirgendwo sonst Platz für die Mechanik zur Verfügung steht. Kurz gesagt, es gibt viele Möglichkeiten, Standardlösungen zu nutzen, obwohl jede Weinwand hochgradig konfigurierbar ist. Die Mitarbeiter von Wine Guardian verfolgen die kontinuierliche Entwicklung im Bereich der langfristigen Weinlagerung gespannt und freuen sich darauf, die neuesten Lösungen immer mehr Weinliebhabern zugänglich zu machen.



WINE GUARDIAN®

+1 (315) 452-7400

info@wineguardian.com

7000 Performance Drive,
North Syracuse, NY 13212