BM2 BIEMMEDUE
heating, cleaning and drying

DESUMIDIFICADORES PROFISSIONAIS PARA ADEGAS

A quantidade de humidade no ar tem um grande impacto na qualidade e resultado final do vinho.

Os desumidificadores são máquinas que auxiliam no controlo da humidade do ar de ambientes fechados. Estes equipamentos são particularmente utilizados em adegas, onde a humidade no ar tem um grande impacto na qualidade e resultado final do vinho.

A humidade pode aumentar a presença de bolores e bactérias, que podem danificar as rolhas e a qualidade do vinho.

Além disso, a humidade excessiva pode afetar negativamente o cheiro e o sabor do vinho. Por outro lado, se o ar estiver muito seco, o processo de maturação do vinho pode ser prejudicado, podendo provocar a secagem das rolhas e consequentemente a oxidação do vinho.

Bolas, S.A.
Rua Sebastião Mendes Bolas, nº 7, Zona Industrial de Almeirim Norte - 7005-872 ÉVORA
tel.: 266 749 300 | fax: 266 749 309 | e-mail: geral@bolas.pt

BM2 BIEMMEDUE
heating, cleaning and drying

DESUMIDIFICADORES PROFISSIONAIS PARA ADEGAS

A quantidade de humidade no ar tem um grande impacto na qualidade e resultado final do vinho.

A utilização de desumidificadores nas adegas ajuda a manter um nível ideal de humidade no ar.
O nível ideal de humidade encontra-se entre 50% e 70%.

Os desumidificadores profissionais eliminam a humidade excessiva do ar, reduzindo a possibilidade de proliferação de bactérias e fungos. Isto significa que as rolhas de cortiça e a qualidade do vinho estão protegidos da humidade excessiva.

Manter a humidade do ar num nível ideal na adega significa que os produtores de vinho podem garantir a qualidade dos seus resultados. Os desumidificadores profissionais da Biemmedue são particularmente importantes nestes espaços, pois geralmente são subterrâneos ou semi-subterrâneos e muito afetados pela humidade.

Além disso, as adegas possuem grandes quantidades de barris de vinho, o que pode afetar também o nível de humidade no ar. A utilização de desumidificadores profissionais ajuda a garantir a manutenção e controlo de um nível de humidade ideal para o processo de maturação dos vinhos.

A gama de desumidificadores profissionais Biemmedue resulta de um projeto de design intensivo focado em desempenho, qualidade e fiabilidade. Os ventiladores e compressores de elevada eficiência em combinação com um novo controlo elétrico avançado, contribuem para um funcionamentio eficiente em termos de custos e uma economia de energia considerável. Com o novo display digital existe a possibilidade de selecionar o valor de humidade desejado, enquanto que os restantes parâmetros são controlados pelo desumidificador num sistema totalmente automático. Em suma, a utilização de desumidificadores profissionais nas adegas é fundamental para garantir a qualidade do vinho.

Descubra a gama de desumidificadores profissionais Biemmedue!

Bolas, S.A.
Rua Sebastião Mendes Bolas, nº 7, Zona Industrial de Almeirim Norte - 7005-872 ÉVORA
tel.: 266 749 300 | fax: 266 749 309 | e-mail: geral@bolas.pt