

立柜酒窖恒温恒湿空调系统2020新款升级

| | |
|------|--|
| 产品名称 | 立柜酒窖恒温恒湿空调系统2020新款升级 |
| 公司名称 | 中焱（浙江）环境科技有限公司 |
| 价格 | 37000.00/套 |
| 规格参数 | 品牌:中焱 型号:ZHF-8.6R 产地:浙江杭州 |
| 公司地址 | 浙江省杭州市余杭区运河街道新洲路832号5幢B区301-305室（注册地址） |
| 联系电话 | 0571-86180165 86180636 13616544257 |

产品详情

立柜酒窖恒温恒湿空调系统2020新款升级

拥有一个私人酒窖并不是随意搭建出来，放几瓶酒就行的，葡萄酒是有生命的酒，就像小孩一样每天都在慢慢成长，所以对存酒环境要求非常之高。外加现在的红酒价格不菲，一旦疏忽，损失惨重。所以一个合格的酒窖需要具备以下几点：

1.光照：选择冷光源，避免太阳光直射。

太阳光的照射容易加速葡萄酒氧化，白织灯会产生热量，荧光灯会有不可见的紫外线破坏酒体结构。一般情况下保持柔弱的光线，冷光源为好。

2.避震：减少出入，减少震动。

震动会加速葡萄酒的化学反应速度，会催熟葡萄酒。所以葡萄酒存储场所从选址、柜体的设计到酒窖设备的选择都必须遵循减震原则。

3.要酒窖专用空调也就是酒窖恒温恒湿系统：温度：8-18℃，湿度60-70%。

红葡萄酒适合的储存温度在12℃-16℃之间，白葡萄酒和香槟的储存温度则在10℃-12℃为佳，雪茄的理想储藏温度是15℃-18℃，过高的温度会影响酒的酸度，过低则会锁住香气，影响酒的生长。一个合格的酒窖温度应该常年稳定在8℃-18℃。

葡萄酒的储藏对湿度要求也很高。环境干燥会使软木塞中的水份流失，外界的空气很容易进入酒瓶内，致酒产生氧化和漏液。环境潮湿，湿度超过70%以上时，酒瓶的瓶塞、标签等容易受潮发霉腐烂、滋生细菌，影响酒的品质。一般储藏湿度在60%-70%RH是适宜的。

过去，人们是通过天然洞穴地窖，来实现恒温恒湿、避震避光的。但是现在很少有如此完美的自然条件，一般家庭的酒窖都设在地下室、独立房间、家里的闲置空间甚至是阁楼。要想达到葡萄酒储藏的适宜条件，就需要借助专业的恒温恒湿设备了。

立柜酒窖恒温恒湿空调系统2020新款升级图片：

全新升级款酒窖恒温恒湿空调系统主要表现在以下几个方面：

- 1、风机采用家用空调同款定制风机，风道流线型更顺畅，噪音低至38分贝。同比市场其他立柜恒温恒湿机中焓立柜酒窖恒温恒湿空调有着独特的优势；
- 2、设备从控制系统的智能化出发，已完全实现手机APP远程控制，R485通讯多台机组的群联群控；