

BODEGAS DE
VINO Y
CHAMPAGNE
2019



Las bodegas exigen soluciones de iluminación que cuiden las propiedades naturales del vino y el champagne.

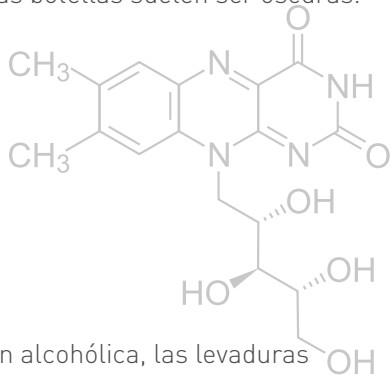


Los desafíos

Foto sensibilidad

El vino y el champagne se ven afectados negativamente por la luz natural y las lámparas fluorescentes o halógenas, debido a los rayos ultravioleta y al calor.

Por eso las bodegas y las botellas suelen ser oscuras.



Riboflavina

Durante la fermentación alcohólica, las levaduras producen riboflavina.

Parte de la energía emitida por la fuente de luz es absorbida por la riboflavina, que desencadena reacciones químicas.

¿Cómo afecta la luz al vino y al champagne a través de la riboflavina?

COLOR	Provoca una decoloración progresiva, por lo que el vino y el champagne pueden volverse incoloros.
PROPIEDADES OLFATIVAS Y VISUALES	Las características sensoriales pueden modificarse y aparecen sabores que reducen los caracteres aromáticos o afrutados.
ENVEJECIMIENTO	Provoca nuevos compuestos que contribuyen a un sabor ligero y un envejecimiento atípico, con efecto acumulativo.

Radiación UV

La tecnología LED no emite rayos ultravioleta, pero sus longitudes de onda azules son dañinas porque el espectro de riboflavina tiene un pico de absorción a 440 nm (entre violeta y azul), lo que puede aumentar los efectos negativos.

La ausencia de radiación ultravioleta y longitudes de onda azules favorece el almacenamiento de los vinos.

Áreas frescas

Temperaturas superiores a 21°C provocan un envejecimiento prematuro y aromas y sabores planos.

Las fuentes de luz LED no generan un calor significativo, por lo que contribuyen a un ambiente fresco, al tiempo que mejoran su vida útil.

Humedad y polvo

Los vinos se almacenan en bodegas con un 50-80% de humedad durante mucho tiempo, por lo que las botellas acumulan polvo.

Las luminarias selladas protegidas contra la entrada de elementos sólidos y líquidos duran mucho y garantizan la calidad de la luz.

Seguridad

En las áreas de trabajo es necesario combinar la protección de los vinos con la seguridad y comodidad de los trabajadores.

La luz debe garantizar el máximo confort visual, sin parpadeos y poco deslumbramiento, para evitar la fatiga visual y permitir una clara identificación de los riesgos.

“El vino en botella traslucida incolora expuesta a luz fluorescente directa, puede sufrir desviaciones de su perfil sensorial entre 1 y 3 horas”

La solución

- El nivel de luz y el color adecuados protegen el vino y el champagne contra los efectos de la riboflavina por fotosensibilidad.
- Las luminarias robustas y duraderas son adecuadas para ambientes húmedos y sucios.
- La tecnología LED contribuye a mantener una temperatura ambiente fresca en los sótanos.
- Las luminarias de fácil montaje reducen los costos de instalación y mantenimiento.

El producto

ZALUX BASE D.O.

Iluminación específica certificada

LED de color ámbar

Longitud de onda dominante (> 95%) 590 nm

Hasta 3.600lm

L80 50.000 horas

Luz difusa



IP 66K

IK 08

5 YEARS warranty



Beneficios

La luz adecuada para una protección real

- LED ámbar específico con espectro muy estrecho.
- Certificado por el Comité de Champagne bajo los requisitos del protocolo de calificación de luminarias ámbar para almacenamiento de botellas.

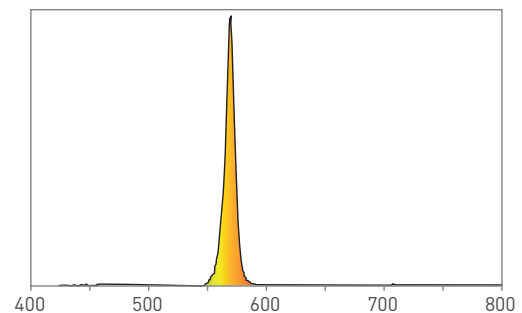
Iluminación de calidad con garantía

- Cumple con el espectro de luz y especificaciones de trabajo para cavas de vino y champagne.
- Calificado por un laboratorio independiente bajo ISO 17025 para EN13032-4.
- Incluido en el listado de luminarias acreditadas.

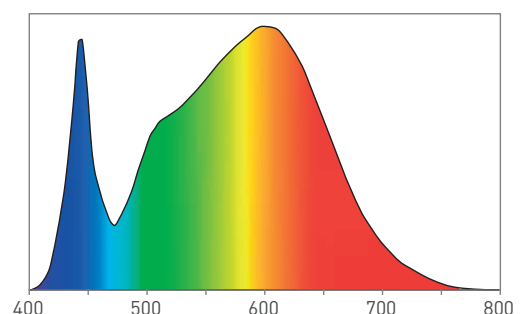
Alta resistencia a las condiciones ambientales.

- Perfil y tapas de policarbonato extruido.
- Montaje fácil y rápido con clips de fijación de acero inoxidable.
- Contribuye a mantener un ambiente fresco.

Espectro LED Ámbar



Espectro estándar 4000K





Entender los procesos de elaboración del vino y el champagne y su relación con la luz garantiza un cuidado extra.

ZALUX BASE D.O. está certificado y es seguro para cava de vino y champagne, de acuerdo con los estrictos procedimientos de validación del Comité de Champagne.

- El espectro de LED adecuado minimiza los efectos de la fotosensibilidad de la riboflavina, evita defectos en las propiedades del vino y champagne y su envejecimiento prematuro.
- Las robustas luminarias están protegidas contra la humedad y el polvo durante mucho tiempo.
- Los clips de fijación de acero inoxidable y un montaje rápido facilitan la instalación incluso en áreas difíciles.

ZALUX es desde 1980 su socio experto en luminarias resistentes a la intemperie. Desarrollado y fabricado para lograr una alta eficiencia, máxima seguridad y una funcionalidad óptima.



Perfectamente hecha para todas las condiciones.