

SISTEMA DE NEBULIZAÇÃO

Adegas

A utilização de um sistema de arrefecimento para controlar e manter os níveis de humidade nas adegas é uma vantagem enorme.

O sistema de nebulização **resolvem de forma natural e económica os níveis de humidade.**

Os nebulizadores transformam a água vaporizada produzindo pequenas gotas de diâmetro inferior a 5-10 microns, que são imediatamente absorvidos pelo ar sem molhar as superfícies. Os barris mantêm-se eficientes durante um maior período de tempo preservando a qualidade da madeira, permitindo uma excelente produção e prevenindo a evaporação natural do vinho.



Os benefícios da implementação de um sistema de nebulização são consideráveis:

- ❖ Aumento geral da produção da adega
- ❖ Mantém os níveis de humidade
- ❖ Elimina a desidratação dos barris
- ❖ Previne a evaporação natural do vinho
- ❖ Reduz a mão de obra no reenchimento
- ❖ Ajuda a manter a temperatura certa
- ❖ É mais económico que outros sistemas

Recomenda-se evitar o fluxo de ar, em zonas protegidas da luz e da corrente elétrica.

Os níveis de humidade ideais rondam entre os 65% e os 85%.

Abaixo dos 65%, o risco de desidratação dos barris é muito elevado, enquanto acima dos 85% podem ganhar fungos. Um nível de humidade entre os 80% e os 85% permite reduzir drasticamente a perda de vinho. Um nível de humidade baixo causa a evaporação natural do vinho, com a consequente perda de qualidade e dinheiro.



Total Controlo

É possível utilizar **os sistemas de arrefecimento com controladores electrónicos**, tais como termóstatos, higróstatos e temporizadores.

Sistema de baixo custo

Os custos energéticos são baixos e de instalação simples e rápida. Os sistemas de arrefecimento são desenhados para operar a um custo mínimo e com despesas de manutenção reduzidas.

SISTEMA DE NEBULIZAÇÃO

Como poupar dinheiro com a humificação

Os sistemas de arrefecimento são fáceis de instalar e o investimento é amortizado em poucos meses. Produtores de vinhos afirmam que a perda de vinho é mínima e num curto espaço de tempo a poupança é significativa.

Apresentamos de seguida um exemplo para que possa entender as vantagens de instalar um sistema de humificação. Um barril comum contém 225 litros de vinho. Anualmente há uma **perda de 15% por evaporação**, o que representa 33 litros. O custo por litro é de 10€. A **perda será de 330€**, por barril, por ano. Assim, 100 barris, representará numa **perda total de 33.000€ por ano**. Considerando o custo do sistema e os custos de funcionamento, o tempo de **retorno do investimento ronda os seis meses** a contar da data de instalação. Depois, é só começar a poupar uma quantidade substancial de dinheiro por ano, todos os anos.

idade do vinho (engarrafado)	perda por barril de 225 l	preço de venda (exemplo)	perdas sem o sistema	ganhos com o sistema
meses	litros	€ / litros	€ / barril	€ / barril
6	16,9	10	€ 168,75	€ 84,38
12	33,8	10	€ 337,50	€ 168,75
18	50,6	10	€ 506,25	€ 253,13
24	67,5	10	€ 675,00	€ 337,50
36	101,3	10	€ 1.012,50	€ 506,25
48	135,0	10	€ 1.350,00	€ 675,00
60	168,8	10	€ 1.687,50	€ 834,75

poupança total por adega		
número de barris		
10	20	30
€ 843	€ 1.688	€ 3.375
€ 1.688	€ 3.375	€ 6.750
€ 2.531	€ 5.063	€ 10.125
€ 3.375	€ 6.750	€ 13.500
€ 5.063	€ 10.125	€ 20.250
€ 6.750	€ 13.500	€ 27.000
€ 8.438	€ 16.875	€ 33.750

Dados demonstrativos (testados com temperatura média de 20° C e humidade relativa inferior a 60°)

Instalação de uma Linha Poliamada ou Neo-Jet

