

Como elegir la mejor vinoteca

La cocina es el corazón de nuestra casa, donde disfrutamos y compartimos momentos singulares. Tras un día ajetreado, buscamos ese momento para relajarnos y compartir una copa de vino. El papel del vino ha evolucionado con el tiempo, dejando de ser una importante fuente de nutrientes para convertirse en un acompañamiento cultural de la comida y en sinónimo de distensión compatible con un estilo de vida saludable. Un estilo de vida

Sin embargo, antes de alcanzar esa botella, ¿sabía que, si no almacena su vino correctamente, perderá todo su sabor? Por eso, invertir en una vinoteca tiene mucho sentido. Les revelamos algunas de las cosas más importantes a tener en cuenta para garantizar que compre solo los mejores modelos del mercado:

ENFRIADORES DE VINO TERMOELÉCTRICOS VS COMPRESORES

Un enfriador de vino termoeléctrico utiliza una bomba de calor, que extrae el aire caliente del ambiente. Sin embargo, estos modelos son conocidos por su bajo rendimiento en una habitación cálida. De hecho, no pueden bajar la temperatura en el gabinete más de 15 ° C por debajo de la temperatura ambiente de la habitación. Por lo tanto, el sistema de enfriamiento puede verse abrumado, lo que resulta en un aumento del calor, lo que puede dañar el vino.

En **Caple**, todos nuestros enfriadores de vino cuentan con compresores antihielo. La razón de esto es porque tienen sistemas de enfriamiento potentes. Comparando este método con una versión termoeléctrica, son más efectivos y no se ven afectados por la temperatura ambiental. Todos hemos tenido la sensación de que nuestros veranos se vuelven más cálidos (incluso la primavera y el otoño). Por eso es importante que el sistema de enfriamiento de nuestros compresores mantenga la temperatura exacta.

QUÉ BUSCAR EN UNA VINOTECA

Hay una serie de características que cada enfriador de vino de alto rendimiento debe tener. Deben permanecer a la temperatura perfecta. Además, los niveles de humedad deben ser una consideración clave. Estos electrodomésticos deben ofrecer un método de apilamiento adecuado para las botellas y la tecnología de baja vibración será importante, al igual que la iluminación.

TEMPERATURA

Los enfriadores de vino deberían simular las condiciones de la bodega, porque esta es la única forma de lograr una temperatura oscura, inmóvil, húmeda y constante. Esto es vital porque el vino es sensible y reaccionará mal ante un clima fluctuante. Como resultado, esto podría dañar el sabor o incluso expandir y contraer el alcohol en la botella, lo que podría expulsar el corcho. De hecho, todo el vino debe almacenarse entre 12 y 14 ° C, rojo o blanco. Sin embargo, cuando se trata de servir su vino, ciertos tipos son mejores cuando se sirven a diferentes temperaturas.

Por lo tanto, recomendamos como temperaturas de consumo las indicadas a continuación:

Blancos jóvenes, finos o Manzanillas 7-10°C

Blancos de crianza o añejos entre 9 a 12°C

Cavas y espumosos 6-8°C

Claretes y rosados de 10 a 12°C
Tintos jóvenes 15-16°C
Tintos de crianza 16-17°C
Tintos Gran Reserva y Reserva 17-18°C
Y dulces 7-9°C

Si opta por una vinoteca de doble zona, la temperatura de cada zona se controla de forma independiente para que pueda usar una zona para almacenar vino y la otra para servir. Si el espacio es escaso, nuestros gabinetes de vino Classic Wi157 o Sense Wi157 pueden acomodar ocho botellas de vino estilo Burdeos.

HUMEDAD Y APILAMIENTO

Debe asegurarse de que los niveles constantes de humedad en su enfriador de vino permanezcan por encima del 65%. De esta manera, encontrará que se conservará la calidad del corcho. Almacenar una botella de vino acostada también mantendrá el interior del corcho a salvo del deterioro. Esto se debe a que permanece en contacto con el vino, lo que crea un buen sello de aire y lo mantiene húmedo. Pero también necesitará niveles óptimos de humedad para evitar que se seque la cara externa del corcho. Si no es así, y se seca, esto puede permitir que el oxígeno penetre en la botella, lo que hará que el vino se oxide o se eche a perder.

TECNOLOGÍA DE BAJA VIBRACIÓN

Siempre busque una vinoteca con juntas anti vibraciones y compresores de baja vibración. Después de todo, la más mínima vibración afectará el sabor de un vino, por lo que se verá afectado. En nuestro Wi6160 de doble zona integrado bajo-encimera sólo debe instalar un marco para que su vinoteca combine con los muebles de su cocina, aportando un diseño especial.

LUZ

Importante también es que su vinoteca disponga de vidrio templado y con protección UV en el frente de la puerta. Esto es debido a que los rayos (UV) ultravioleta pueden provocar el envejecimiento prematuro del alcohol. En su interior también disponen de luz led blanca sin emisión de UV y sin incremento de la temperatura.

Revision #2

Created 5 March 2023 11:55:10 by Mobles Martí

Updated 5 March 2023 12:26:51 by Mobles Martí