



Misting sistemlerinin çok büyük avantajlar sunduğu bir diğer uygulama alanı, şarap mahzenleri ve şarapçılıktır. Tüm sezon boyunca ya da sezonun sadece bir bölümünde, uygun rutubet koşulları oluşturulmamış şarap mahzenlerinde çeşitli problemlerin oluşumu söz konusudur. Mahzenin düşük rutubet oranı, şarabın evaporasyonu sonucu ciddi bir kalite ve para kaybına yol açan en önemli faktördür. Bu, sadece buharlaşma sonucu eksilen şarabın yerine koyulması için gerekli iş gücü ve üretim zamanından doğan gecikme ile de sınırlı değildir. Düşük rutubet oranında ahşap fıçılardan dış yüzeyinden ortama verdiği nem sonucunda, susuz kalan yüzey ciddi bir kalite ve verim sorununa yol açar.

Fıçılar, aşırı hava akımı ve ışığın olmadığı alanlarda depolanmalıdır. Optimum rutubet düzeyi % 65 ile % 85 arasındadır. 65'in altında, fıçılardan susuzlaşma söz konusu olurken, 85'in üzerinde de mantar ve küf oluşumu söz konusudur. Fıçılardan susuz kalma ve bağlantı noktalarından açılma riskini önlemek için yüksek hava hızı ve aşırı havalandırmadan kaçınmak gerekir.

Doğru rutubet oranı sağlandığında şarapçılık çok daha kolaylaşır. Modern misting uygulaması ile ahşap fıçılarda yıllandırılan şarabınızın hem miktar hem de kalitesinde çok olumlu geri dönüşleriniz olacaktır.



Misting sistemi şarapçılıkta sıcaklık ve rutubet koşullarının regülasyonunda hem doğal hem de ekonomik bir çözüm tarzıdır. 70 bar basınçta püskürtülen su, 5-10 mikron tanecik çapında ortamda asılı kalıp ortam sıcaklığını aldığı anda buharlaşarak ıslaklık yaratmadan serinletme imkanı sunar. Sonuç dikkat çekecek ölçüde nettir. Şarap fıçıları çok daha uzun sürelerde verimli kılınır, ahşabın kalitesi korunur ve doğal evaporasyonla mükemmel bir ürünün ortaya çıkması sağlanır.

Bu sonuç için gerekli yatırım size birkaç ay içerisinde geri dönecek kadar düşüktür.

AVANTAJLARI

Şarap mahzenlerinde uygulanacak misting sistemi ile;

- * Genel üretimde artış
- * Sabit rutubet oranı temin ve tesisi
- * Ahşap varillerin su kaybının önlenmesi
- * Şarabın, doğal evaporasyon ile kaybının önlenmesi
- * Periyodik tekrar dolma iş gücünün önüne geçiş
- * Mahzende doğru sıcaklık temin ve tesisi
- * Tüm diğer alternatif sistemlere kıyasla ekonomiklik



Şarapçılıkta Doğru Rutubet Tesisi ile Nasıl Para Tasarrufu Yapılır?

Tipik bir şarap fıçası 225 Litre şarap kapasitesine sahiptir.

Yıllık evaporasyon kaybı % 15 civarındadır ve fıçı başına 33 lt'ye karşılık gelir. Misting sisteminin kurulum, işletme maliyetleri göz önüne alındığında bu yatırımın kendisini geri ödeme süresi çok uzun olmayıp takip eden aylar ve yıllar boyunca da önemli ölçüde tasarrufu getirecektir.

