Témoignage clients

Maîtrise de la consume et de la qualité gustative du vin

Avec l'humidificateur AKIMist_®"E" à brouillard sec



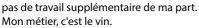
Présentation du client Domaine Annie Gavignet

Annie Gavignet est une vigneronne de la région de Bourgogne, à Comblanchien. Appartenant à une célèbre famille de producteurs de vin, elle a suivi le chemin de son grand-père, Honoré Gavignet, une légende en vinification travaillant au Domaine de la Romanée-Conti. Elle a conservé la tradition familiale basée sur la même philosophie transmise de génération en génération : « produire du vin que nous apprécions boire nous-mêmes ». Ainsi, elle a toujours recherché la production d'un vin délicat et élégant.

Un conseil personnalisé et une démonstration efficace

Dans les chais, l'évaporation du vin (la consume) est un phénomène permanent. Plus l'air est sec, plus il y a de pertes. À la recherche d'un dispositif simple et efficace, Mme Gavignet n'avait pas trouvé la solution pour générer une humidité de même qualité que l'humidité naturelle.

« Je réfléchissais déjà à une solution. Je voulais qu'elle soit efficace, simple et gu'elle ne me demande



En 2012, j'ai été contactée par BONNABAUD SYSTEMES (représentant d'IKEUCHI EUROPE) pour me proposer la démonstration d'un humidificateur, AKIMist®. J'ai accepté la visite de leur conseiller technique qui a su répondre à toutes mes questions. Compact et simple d'utilisation, le produit m'a tout de suite plu.

Lorsque l'AKIMist_® pulvérise sa brume, l'humidité s'élève rapidement sans mouiller les barriques, et le sol reste sec. C'est ce que je voulais et je l'ai donc aussitôt fait installer. »

Moins de consume

Avec l'AKIMist_®, l'humidité du chai est maintenue à un niveau toujours stable entre 60 % et 65 %. De fait, la consume est maîtrisée.

« Auparavant, il fallait ouiller tous les 2 jours. Désormais, ce n'est qu'une fois tous les 7 jours. J'ai réussi à récupérer assez de bouteilles pour rembourser ce système en 1.5 an. À l'utilisation, je vois 2 avantages économiques directs : j'ai réduit la consume au niveau souhaité, ainsi que la pénibilité du travail en gagnant du temps. »

Une meilleure qualité de vin

Il y a aussi eu une amélioration très appréciée de la qualité du vin. Comme l'ouillage devenait moins nécessaire, le vin s'est moins oxydé au contact de l'air.



De plus, l'humidificateur AKIMist, a apporté une fraîcheur délicate à l'air du chai.

« J'ai pu élever le vin de manière plus naturelle en m'inspirant des technique d'élevage bio. Cela a rendu le vin encore plus fruité avec moins d'amertume et moins de rugosité. Lorsque l'œnologue a goûté le vin, il a reconnu que la saveur et la qualité s'étaient encore améliorées. J'en suis très heureuse.»

Domaine Annie Gavignet

17 Gr Grande Rue 21700 Comblanchien, France

Une solution adaptée

« Je suis vraiment ravie d'utiliser l'AKIMist_®. C'est une solution qui m'a permise d'augmenter le volume de mes



ventes, d'améliorer la qualité de mon vin et de réduire la pénibilité des tâches répétitives.

Non seulement AKIMist est facile d'utilisation, mais il est aussi très fiable. Il se régule pour toujours s'adapter à l'humidité souhaitée dans le chai. Je le préconise à mon entourage vinicole, et c'est une solution que je peux aussi vivement recommander à tous les autres établissements. »



L'humidificateur à brouillard sec AKIMist_®"E"

Humidificateur qui contrôle le niveau d'humidité ambiant en générant une brume qui ne mouille pas.



Pour toute demande de renseignements / d'informations / de devis sur ce produit, n'hésitez pas à nous contacter.

IKEUCHI EUROPE B.V. Europe office Tel:+31-20-820-2175 URL: https://www.ikeuchi.eu

ISO9001:2008 certified H. IKEUCHI & Co., LTD. (Maison mère) Tel: +81-6-6538-4015 PT. IKEUCHI INDONESIA Tel: +62-21-2909-3246 IKEUCHI(SHANGHAI) CO., LTD. Tel: +86-21-6140-9731 IKEUCHI USA, INC. Tel: +1-513-942-3060 Ikeuchi Taiwan Co., Ltd. Tel: +886-2-2511-6289

http://www.kirinoikeuchi.co.jp/eng/ http://www.kirinoikeuchi.co.jp/ijk/ http://www.kirinoikeuchi.com/ http://www.ikeuchiusa.com/ http://www.ikeuchi.com.tw/

Le conseil de techniciens

bonnabaud systèmes