

## Témoignage clients

# Maîtrise de la consume et de la qualité gustative du vin

## Avec l'humidificateur AKIMist® "E" à brouillard sec



« J'ai constaté une meilleure maîtrise de la consume, ainsi qu'une amélioration de la saveur de mon vin. Je recommande vivement l'humidificateur AKIMist® à tous les établissements vinicoles. »

Etude de cas - Interview Domaine Annie Gavignet Ms. Annie Gavignet

### 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 qu'elle ne me demande pas de travail supplémentaire de ma part. Mon métier, c'est le vin.

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 **recupérer 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 techniques 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

※Ne pas envoyer de demandes directement aux clients

#### Une solution adaptée

« Je suis vraiment ravie d'utiliser l'AKIMist®. C'est une solution qui m'a permis 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 règle 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.