

---

# HUMIDIFICATION:

CONTRÔLER LA PART DES ANGES AVEC  
LE BROUILLARD SEC

## RÉGULATION DE L'HUMIDITÉ AMBIANTE

# POUR RÉDUIRE L'ÉVAPORATION DU VIN ET AUTRES LIQUEURS

## PROBLÈMES CONCERNANT LES CAVES À VIN ET AUTRES LIQUEURS VIEILLIES EN FÛTS



### L'EFFET D'UN TAUX D'HUMIDITÉ NON CONTRÔLÉ

Perte de produit jusqu'à 5 % par an

- 1 Part des anges plus élevée : perte de vin et d'eau-de-vie due à l'évaporation
- 2 Part du diable plus élevée : absorption non contrôlée du volume de vin ou d'autres liqueurs par le fût en bois
- 3 Coût plus élevé : Procédure d'ouillage récurrente : plus de boisson nécessaire, plus de main-d'œuvre (personnel et temps).

## FACTEURS

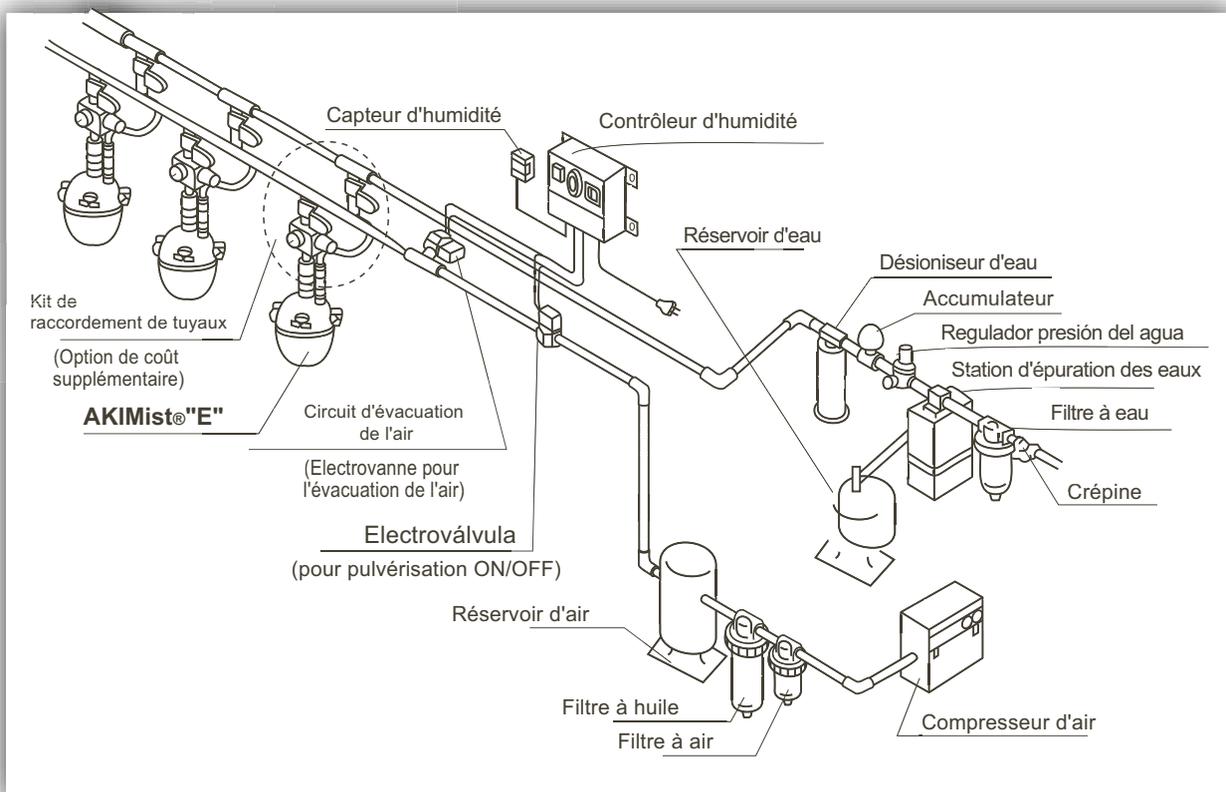
- 1 **Caractéristiques du fût:** faille, type et épaisseur du bois, sa porosité, sa qualité, son taux de réutilisation
- 2 **Conditions de la cave:** circulation de l'air, caves confinées, niveau d'humidité, température



## SOLUTION IKEUCHI : SYSTÈME D'HUMIDIFICATION PAR BROUILLARD SEC AIRAKI® AVEC L'HUMIDIFICATEUR AKIMIST® "E"

**AirAKI®** est un système d'humidification composé de l'humidificateur à brouillard sec. AKIMist® "E", d'un équipement de contrôle et d'un équipement d'osmose inverse.

**Le brouillard sec non mouillant** pulvérisé par AKIMist® "E" crée et maintient un environnement à l'humidité contrôlée sans former de flaques d'eau. En pulvérisant des gouttelettes d'eau d'une taille moyenne de 7,5 µm, celles-ci s'évaporent avant d'atteindre toute surface, sans mouiller.



## INSTALLATION STANDARD

Nous proposons des solutions sur mesure.

Avant l'installation d'un système AirAKI®, nous analysons vos besoins ainsi que votre site afin de créer l'environnement idéal.

La planification et l'agencement du système d'humidification sont conçus pour répondre aux exigences de chaque client afin d'obtenir les conditions souhaitées.

## SYSTÈME D'HUMIDIFICATION PAR BROUILLARD SEC AIRAKI® AVEC L'HUMIDIFICATEUR AKIMIST® "E"

### ● SYSTÈME AIRAKI®

Géré par une unité de contrôle avec minuterie ou capteur d'humidité, le système AirAKI® maintient un niveau d'humidité constant tout au long de l'année dans votre cave. En utilisant de l'eau déminéralisée, son entretien est facile et réduit au strict minimum.

### ● INSTALLATION FLEXIBLE

Grâce à la petite taille de l'humidificateur à brouillard sec AKIMist® "E" (~25 cm de hauteur), il est facile à installer quel que soit le système de climatisation existant. Il convient à tous types de configurations, y compris les espaces restreints, car il humidifie sans mouiller les surfaces.

### ● HUMIDIFICATION AMBIANTE OU LOCALISÉE

AKIMist® "E" peut couvrir de grandes installations ainsi que de petites caves.

- Jusqu'à 4 buses montées par corps.
- Couverture de plus de 4 mètres horizontalement par buse.
- L'humidité relative est stabilisée dans une pièce d'environ 100 m<sup>3</sup> avec une seule buse.



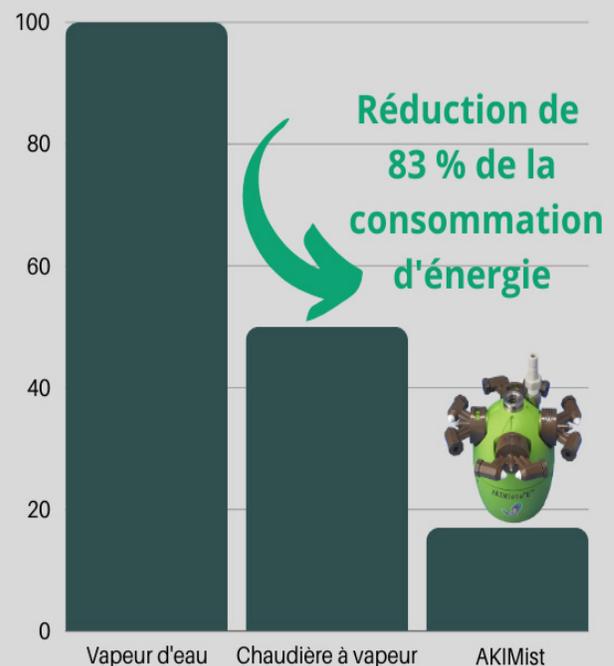
## MÉTHODE DE PULVÉRISATION PNEUMATIQUE AIR-EAU PAR RAPPORT AUX AUTRES SYSTÈMES ALTERNATIFS

**Haute pression :** Risque plus élevé de formation de flaques d'eau en cas de rupture

**Humidificateurs à vapeur :** Tendance à chauffer l'air comme effet secondaire

### AKIMist® "E"

- **Pression de l'eau utilisée** = 2 bars (eau du robinet)
- **Pas de fuite** = arrêt de la pulvérisation dès que l'air comprimé est coupé
- **Économie de coûts** = réduit le coût du système de climatisation en refroidissant la température



## CONTRÔLE DE LA PART DES ANGES ET DE LA PART DU DIABLE GRACE À L'HUMIDIFICATION



**La part des anges :** dans des conditions d'humidité plus stables et de température plus basse, il y a moins d'évaporation (alcool et eau). Vous pouvez donc contrôler (si vous le souhaitez) :

- Plus d'eau qui s'évapore = réduisez l'humidité
- La teneur en alcool réduite = augmentez l'humidité

**La part du diable:** le type et la qualité du fût en bois influenceront la quantité de boisson qu'il absorbera. Niveau d'humidité plus élevé = moins de produit absorbé, car le fût absorbera l'humidité

## CASE STUDY: DOMAINE ANNIE GAVIGNET

Annie Gavignet est une viticultrice de la région Bourgogne, à Comblanchien, en France. Elle a suivi les traces de son grand-père, Honoré Gavignet, une légende de la vinification lorsqu'il travaillait au Domaine de la Romanée-Conti. Elle perpétue la tradition familiale basée sur la même philosophie transmise de génération en génération : « produire du vin que nous croyons vraiment délicieux lorsque nous le dégustons nous-mêmes ». Ainsi, sa production est adaptée à son goût, produisant un vin délicat et élégant.

### PROBLÈMES

- 1 *Évaporation du vin*
- 2 *Air sec*
- 3 *Moins d'alcool dans le vin*
- 4 *Moins de saveur*

### POURQUOI CHOISIR AKIMIST ?

- *Solution efficace*
- *Peu d'entretien*
- *Facilité d'utilisation*
- *Non mouillant*
- *Conseils personnalisés*



## RÉSULTATS

- Avec le système AKIMist® "E", la cave à vin d'Annie Gavignet maintient un niveau d'humidité stable compris entre 60 et 65 % d'humidité relative. Cela a considérablement réduit la quantité d'évaporation du vin.
- Auparavant, Annie devait remplir les fûts de vin tous les deux jours. Maintenant, elle ne le fait plus qu'une fois tous les sept jours. Elle économise 130 bouteilles par an et a pu rembourser ce système en un an et demi. Elle a également remarqué que son vin était plus fruité, avec moins d'amertume et de rugosité.

## AVANTAGES

- *Meilleure qualité de vin*
- *Gain de temps*
- *Air purifié*
- *Augmentation des ventes de vin*
- *Réduction de la main-d'œuvre*

“

***Elle a économisé 130 bouteilles  
par an et a pu rembourser ce  
système en un an et demi***



## SYSTÈME D'HUMIDIFICATION PAR BROUILLARD SEC AIRAKI® AVEC L'HUMIDIFICATEUR AKIMIST® "E"

- ✓ Humidification et abaissement de la température (refroidissement) par atomisation

✓ Installation facile par ajout à un système CVC existant
- ✓ Haute efficacité

✓ Peu d'entretien

✓ Facilement adaptable aux changements de disposition des locaux

## SYSTÈME D'HUMIDIFICATION PAR BROUILLARD SEC AIRAKI® AVEC L'HUMIDIFICATEUR AKIMIST® "E"

### Réduction des pertes de produit



- Réduction de l'ouillage nécessaire pour compenser les pertes dues à l'évaporation et à l'absorption par le bois
- Augmentation des ventes de produits en volume

### Economies d'énergie



- Réduction des coûts de climatisation, car la température est refroidie
- Moins de consommation d'énergie
- Moins d'impact environnemental

### Augmentation de la productivité



- Less Moins d'ouillage
- Économie sur la perte de produit due à la part des anges et la part du diable
- Moins de main-d'œuvre

### Contrôle de la saveur de votre produit



- Amélioration de la qualité du produit
- Goût amélioré et maîtrisé
- Contrôle de la perméabilité des fûts en bois



Pour toute demande de renseignements / demandes d'information / devis concernant ce produit, veuillez nous contacter


**Ikeuchi Europe**  
 いけうち The fog engineers

"Taking the path less traveled"

### IKEUCHI EUROPE B.V.

-  Merwedeweg 6, 3621 LR Breukelen The Netherlands
-  Tél.: 0031-20-820-2175
-  [info@ikeuchi.eu](mailto:info@ikeuchi.eu)
-  <https://www.ikeuchi.eu>