

## HUMIDIFICATEUR H.U.S

« Offrez à vos vins des conditions d'élevage optimales »

- Production de brouillard sec pour un maintien des conditions d'humidité relative optimales
- Diminution des risques d'oxydation prématurée des vins au cours de l'élevage
- Réduction de la perte de chiffre d'affaires liée à une « part des anges » trop importante
- Aucune trace d'eau n'apparaît, évitant les développements de moisissures

### Avantages

- Réduction de l'évaporation
- Stabilité des SO<sub>2</sub>
- Vins plus frais
- Rentabilité immédiate
- Simplicité d'installation et d'utilisation



L'**HUMIDIFICATEUR H.U.S** est connecté à l'unité de contrôle **HYGROPAD** pour une utilisation simple, sur-mesure et totalement automatisée. La sonde **HYGROFLEX 1** permet le maintien d'une hygrométrie optimale et stable en déterminant un point de consigne (idéalement entre 75 et 80 % d'humidité relative pour les caves). L'utilisation d'eau osmosée assure la diffusion d'un brouillard neutre et non contaminant.

### Descriptif

- Caisson INOX 316
- Capacité : 3 L/h (HUS3) 6 L/h (HUS6)
- Taille des gouttelettes : 1 – 3 microns
- Consigne maximum : 95% RH
- Diamètre de sortie : 100mm femelle
- Dimensions : 740mm (L) x 395mm (l) x 480mm (h)
- Alimentation électrique : 220V
- Consommation électrique : 380W (HUS3), 620W (HUS6)
- Alimentation en eau : 1 à 5 bars – Filetage G3/4
- Vidange : Automatique – Sortie cannelée pour tuyau int 13mm

### Applications

- Chais à barriques
- Cuviers bois
- Stockage tirés-bouchés
- Préparation des cuves de vinification
- Stockage bouchons