

BODEGAS DE VINO Y ESPUMOSOS

En las bodegas se necesitan soluciones de iluminación que cuiden de las propiedades naturales del vino y los espumosos

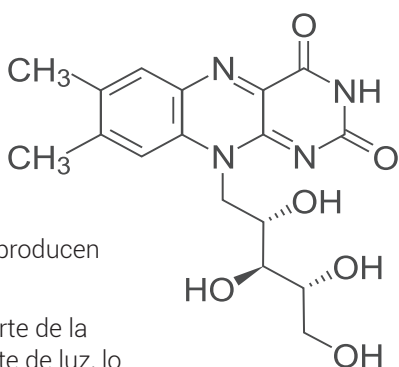


RETOS DE LAS BODEGAS

Fotosensibilidad

Los rayos UV y el calor de la luz natural y las luminarias fluorescentes o halógenas afectan negativamente al vino y los espumosos.

Por eso las bodegas y las botellas suelen ser oscuras.



Riboflavina

Durante la fermentación alcohólica, las levaduras producen riboflavina.

La riboflavina absorbe parte de la energía que emite la fuente de luz, lo que desencadena reacciones químicas.

COLOR	Provoca una decoloración progresiva: el vino y los espumosos pueden volverse incoloros.
PROPIEDADES OLFATIVAS Y VISUALES	Pueden modificarse las características sensoriales y aparecer sabores que reduzcan las características aromáticas o afrutadas.
ENVEJECIMIENTO	Provoca compuestos nuevos que contribuyen al «sabor a luz» y a un envejecimiento atípico con efecto acumulativo.

El vino y los espumosos se pueden proteger de los efectos relacionados con la fotosensibilidad de la riboflavina mediante un nivel y un color de la iluminación adecuados.

Radiación UV

La tecnología LED no emite rayos UV, pero sus longitudes de onda azules son perjudiciales debido al pico de absorción de 440 nm (entre violeta y azul) del espectro de la riboflavina, que puede aumentar los efectos negativos.

El almacenamiento de vinos se ve beneficiado por la ausencia de radiación UV y ondas azules.

Zonas frías

Las temperaturas superiores a 21 °C provocan un envejecimiento prematuro y provocan el desarrollo de aromas y sabores planos.

Las fuentes de luz LED no emiten un calor significativo, por lo que contribuyen a un ambiente fresco, al tiempo que mejoran su vida útil.

Humedad y polvo

Los vinos se almacenan durante periodos de tiempo prolongados en bodegas con un 50-80 % de humedad, por lo que las botellas acumulan polvo.

Las luminarias selladas están protegidas frente a la entrada de elementos sólidos y líquidos para perdurar en el tiempo y garantizar la calidad de luz.

Seguridad

En las zonas de trabajo se debe combinar la protección de los vinos con la seguridad de los trabajadores.

La iluminación debe garantizar el confort visual, sin parpadeos y con poco deslumbramiento para que no se produzca fatiga visual y los riesgos se puedan identificar claramente.

Mantenimiento

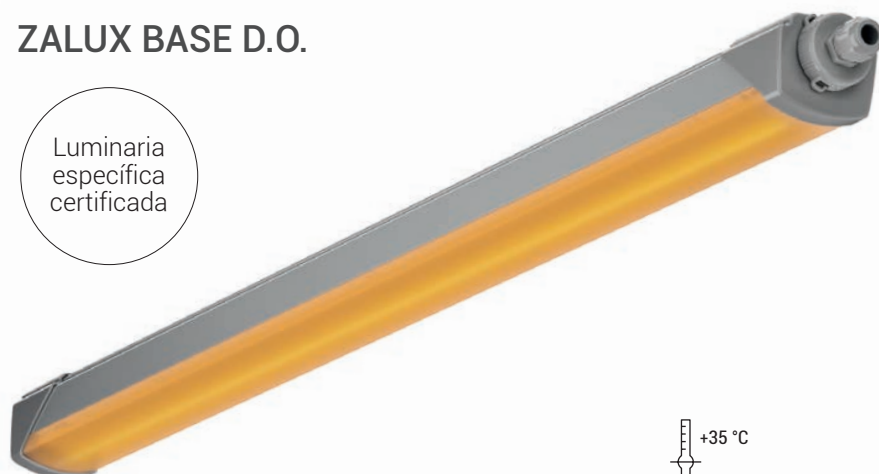
Como las bodegas pueden tener techos muy altos o distribuciones específicas, a veces las luminarias se instalan en lugares de difícil acceso.

Las luminarias LED resistentes con una vida útil prolongada y una instalación sencilla ahorran costes de mantenimiento.

«Un vino en una botella blanca expuesto a luz fluorescente directa puede sufrir desviaciones en su perfil sensorial transcurridas entre 1 y 3 horas»

ZALUX BASE D.O.

Luminaria específica certificada



Color LED ámbar

Longitud de onda dominante (>95 %) 590 nm

Hasta 2.400 lm

L80 50.000 horas

Luz difusa

IP66 / IP69K

IK10



La iluminación adecuada para una protección real

- LED de un ámbar específico y espectro muy estrecho.
- **Certificada por el Comité Champagne** según los requisitos del protocolo de calificación de luminarias ámbar para el almacenamiento de botellas.

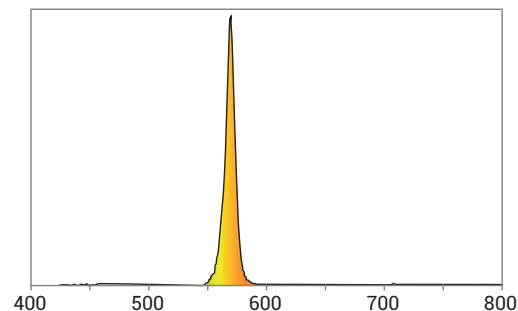
Iluminación de calidad con garantía

- Cumple con el espectro lumínico y las especificaciones de trabajo de las bodegas de espumosos y vino.
- Cumple la norma EN13032-4, según certifica un laboratorio independiente que sigue la norma ISO 17025.
- Incluida en la lista de luminarias acreditadas.

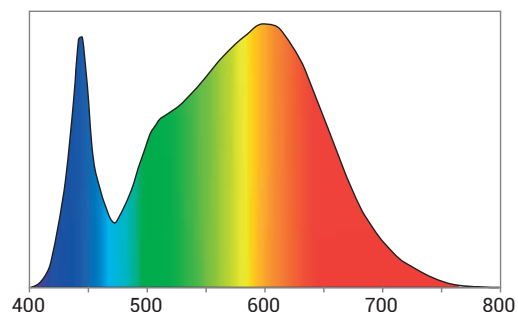
Gran resistencia a las condiciones ambientales.

- Perfil y tapas de policarbonato extruido.
- Montaje fácil y rápido con clips de fijación de acero inoxidable.
- Contribuye a mantener un ambiente fresco.

Espectro LED ámbar



Espectro 4000 K estándar





Entender los procesos de producción de vino y espumosos, así como su relación con la iluminación, garantiza un cuidado adicional.

ZALUX BASE D.O. está certificada y es segura para las bodegas de vino y espumosos, pues cumple los estrictos procedimientos de validación del Comité Champagne.

- Contar con un espectro LED adecuado minimiza los efectos fotosensibles de la riboflavina y evita los defectos en las propiedades del vino y los espumosos, así como su envejecimiento prematuro.
- Las luminarias resistentes están protegidas contra la humedad y el polvo durante mucho tiempo.
- Los clips de fijación de acero inoxidable y el montaje rápido facilitan la instalación incluso en zonas de difícil acceso.

ZALUX, S.A.

Avda. Manuel Rodríguez Ayuso, 114
Centro Empresarial Miralbuena
Planta 1.ª - Local P2.
E-50012 Zaragoza, España
Tel.: +34 976 462 200
info@zalux.com
www.zalux.com

El socio en el que puede confiar

