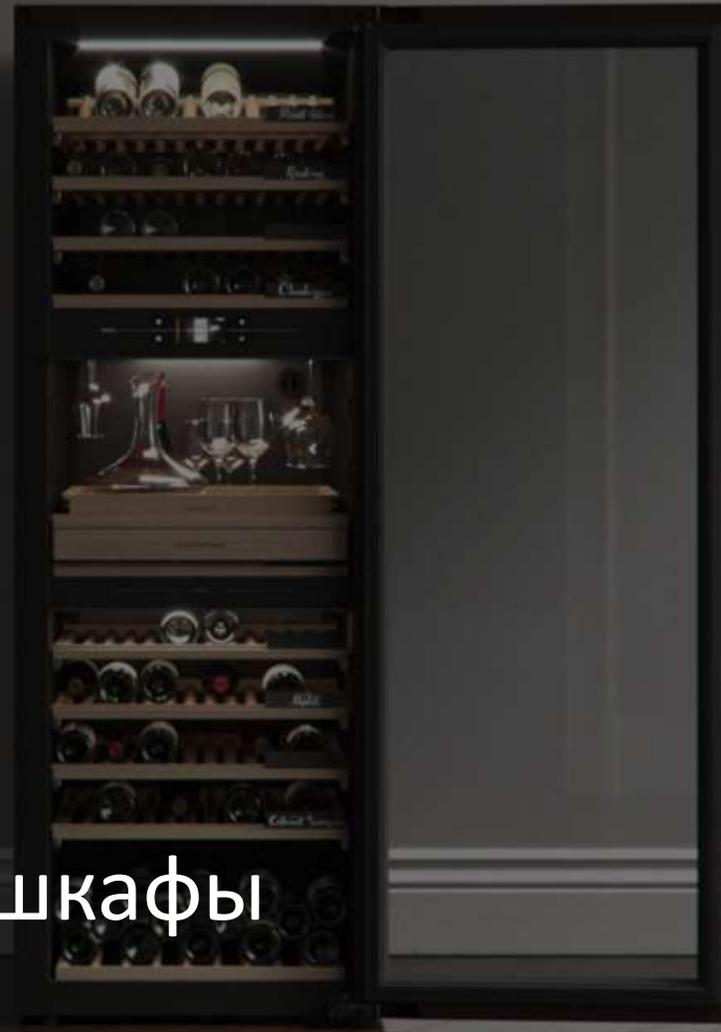


# ASKO Academy

## Винные климатические шкафы



Немного о вине

# Виноград и вино

Многие аспекты месторасположения и климата влияют на характеристики винограда. Это часть языка вина — он проявляется в познаниях вкуса и характера любимого вина

Терруár (фр. terroir от terre — земля) — совокупность почвенно-климатических факторов и особенных характеристик местности (рельеф, роза ветров, наличие водоёмов, лесных массивов, инсоляция, окружающий животный и растительный мир), определяющие сортовые характеристики вина



«ASKO отдает дань уважения вину и его истории».

## Хранение вина

- Винный погреб — идеальное место для хранения вина, так как там темно, тихо и особый микроклимат.
- Температура вина влияет на его вкус, аромат и удовольствие, которое мы получаем от этого напитка.
- Чтобы такие факторы, как температура, влажность и свет не оказывали негативного влияния на качество вина, винные шкафы ASKO создают идеальные условия хранения, аналогичные или даже лучшие, чем в винном погребе.



## Температура подачи вина

- Любители вина знают, что белые и игристые вина подаются охлажденными, а красное вино при комнатной температуре.
- Но не все знают, что «комнатная температура», о которой говорят профессионалы, — это температура винных погребов в регионе Бордо во Франции. Температура в этих погребах около 13°C.
- Хороший винный климатический шкаф может поддерживать идеальную температуру подачи ваших вин, избавляя вас от необходимости гадать как их хранить, а иногда и от головной боли.



## Колебания температуры

- Повышенная температура ускоряет процесс старения вина.
- Быстрое старение снижает качество вина.
- При быстром старении вино быстрее перезревает, теряет свои вкусовые и ароматические качества.
- Пониженная температура замедляет процесс старения и созревания.



При повышенной температуре или колебаниях температуры вино расширяется. Это может привести к выталкиванию пробки, а это грозит тем, что в бутылку может попасть воздух, и в результате вино испортится.



## Свет

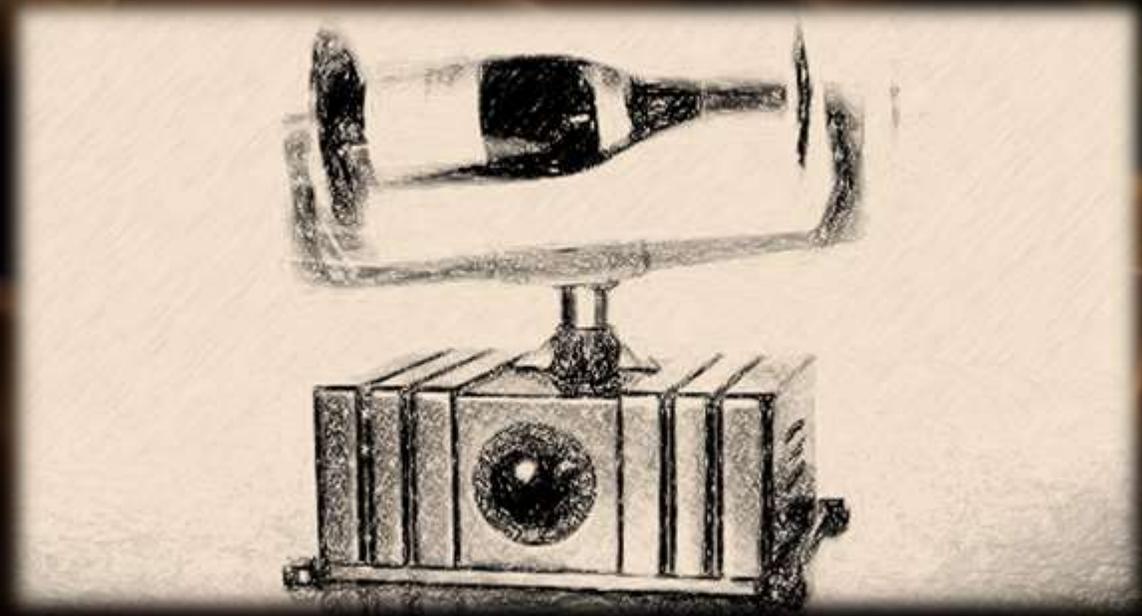
Следите, чтобы вино не подвергалось воздействию яркого света, особенно ультрафиолетовых лучей.

- Чрезмерное воздействие света на вино может ускорить естественные химические реакции, что приведет к преждевременному созреванию вина и, следовательно, повлияет на его вкус и аромат.
- Следите, чтобы солнечный свет не проникал в место хранения вина, а также, чтобы вино не подвергалось постоянному воздействию неподходящего искусственного освещения.



## Вино должно быть в покое

- Движение и вибрация перемешивают вино и не дают оседать осадку в красном вине.
- Тонкие химические изменения, вызванные длительным "перемешиванием» ускоряют старение и ухудшают вкус.
- Поэтому постоянная вибрация может пагубно действовать на вино.



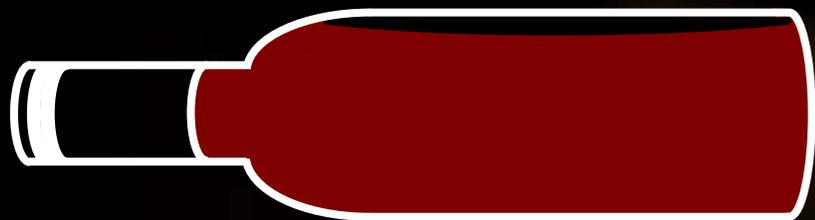
## Влажность

- Влажность должна поддерживаться в пределах от 60% до 80%.
- Слишком низкая влажность приводит к высыханию пробки.
- Слишком высокая влажность вызывает появление плесени.

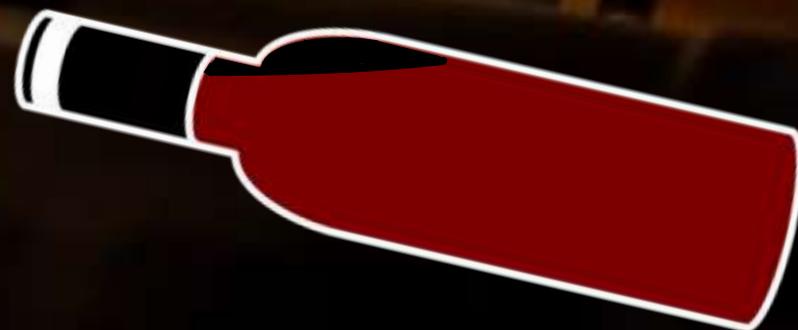


## Размещение

- Вино следует хранить горизонтально, особенно если оно укупорено корковой пробкой.
- Положение бутылок с винтовыми и кроненпробками не имеет принципиального значения.



При длительном хранении горизонтальное положение предпочтительное. Это не дает пробке рассыхаться, обеспечивает полную герметичность и предотвращает нежелательный контакт вина с кислородом.



При кратковременном хранении, в течение нескольких недель, предпочтительно укладывать бутылки в наклонном положении, чтобы пробка оставалась влажной. Если горлышко бутылки поднять слишком высоко, то пробка рассохнется.

## Четыре фактора, отрицательно влияющих на вино

1. Колебания температуры
2. Ультрафиолетовое излучение
3. Вибрация
4. Неправильный уровень влажности
5. Недостаточная вентиляция



# Модели винных климатических шкафов



WCN311942G  
трехзонный



WCN111942G  
однозонный

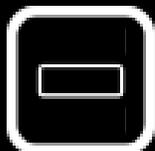
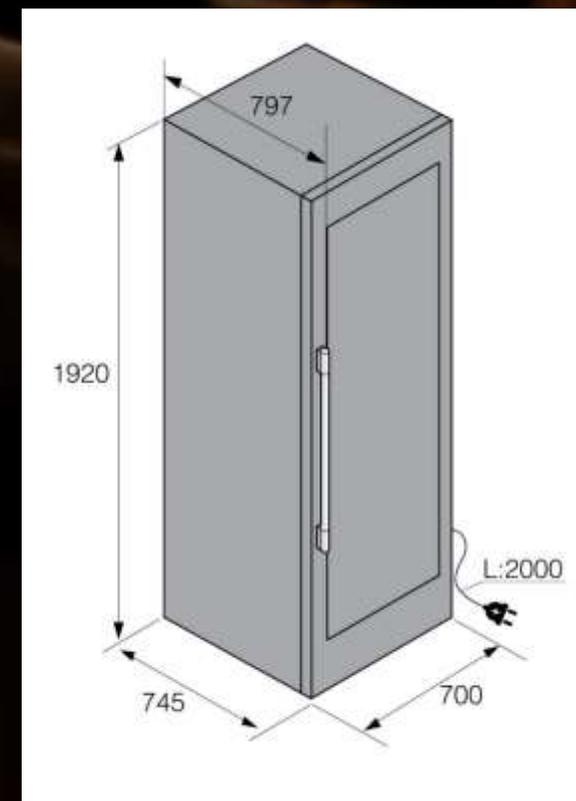
## Винный климатический шкаф



«ASKO создает не только привлекательный дизайн, который идеально интегрируется в жилой интерьер, но и предлагает самый умный способ хранения вина с системой каталогизации, подключенной к приложению».

## Однозонный винный шкаф

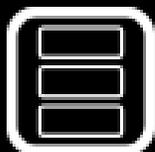
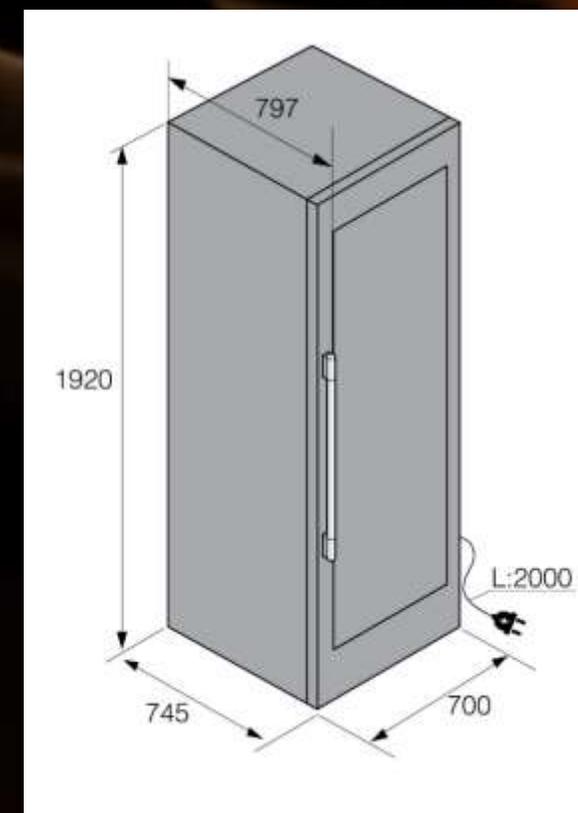
- Однозонный винный климатический шкаф специально разработан для хранения вашей драгоценной винной коллекции.
- Климатические условия в шкафу идеально подходят для хранения и выдержки вина в течение длительного времени.



Однозонный винный шкаф

## Трехзонный винный шкаф

- Для идеального хранения различных вин требуется разная температура.
- Кроме того, перед подачей вино необходимо довести до нужной температуры, чтобы оно полностью раскрыло свой аромат и вкус.
- Именно поэтому мы оснастили наши винные климатические шкафы тремя независимыми температурными зонами.

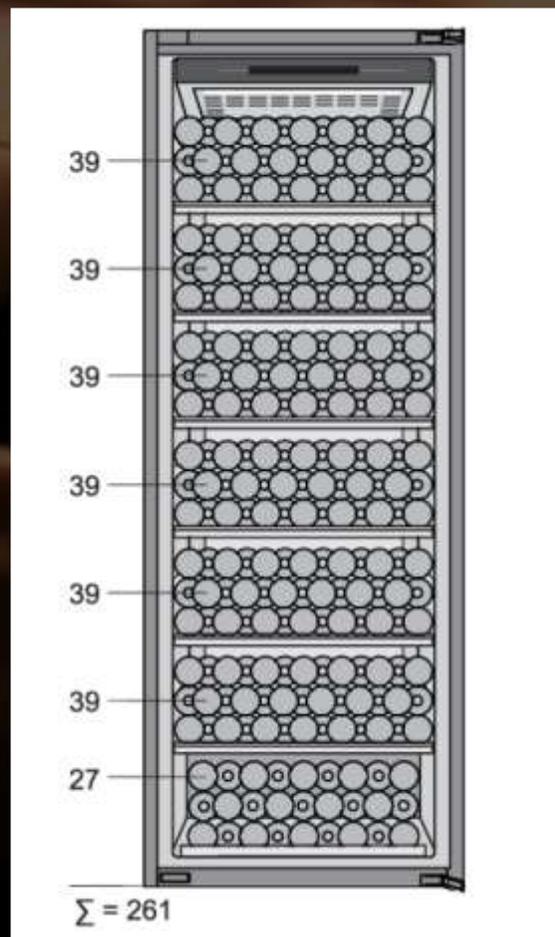


Трехзонный винный шкаф

# Большая вместимость



Одноразовый винный климатический шкаф ASKO вмещает до 261 бутылки.



- Стандартная конфигурация прибора позволяет хранить 261 бордоскую бутылку.
- Количество бутылок, которое можно загрузить на каждую полку, указано на схеме



# Большая вместимость

ASKO



Трехзонный винный  
климатический шкаф ASKO  
вмещает до 189 бутылок.

# Однозонный винный шкаф

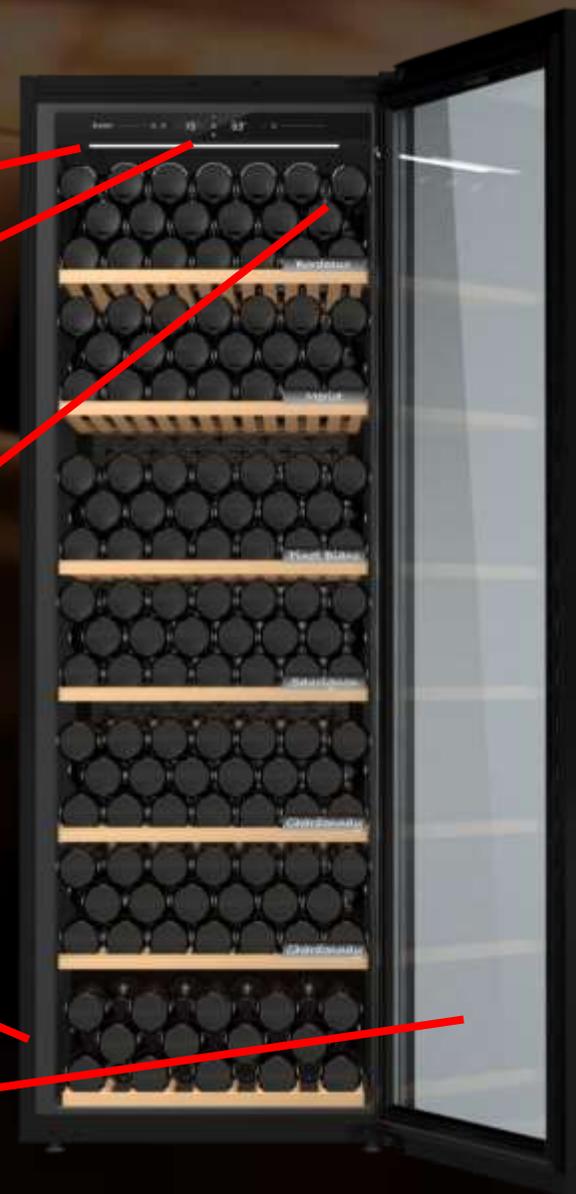
Светодиодная полоса освещения

Сенсорная панель управления

Фильтр с активированным углем  
Удаляет запахи из циркулирующего в шкафу воздуха

Безвибрационный компрессор с низким уровнем шума

Закаленное стекло с УФ-фильтром



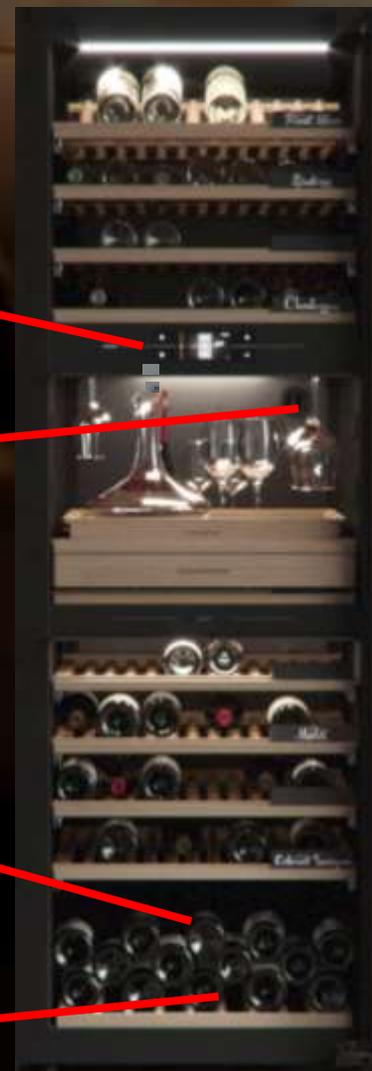
## Трехзонный винный шкаф

Уникальный и простой в использовании полностью сенсорный дисплей

3 фильтра с активированным углем

Безвибрационный компрессор с низким уровнем шума

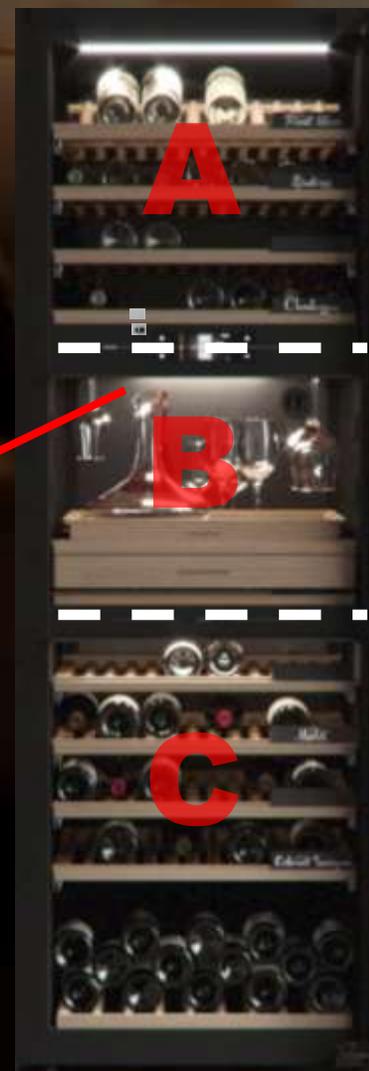
Закаленное стекло с УФ-фильтром



# Освещение — трехзонный винный шкаф

Светодиодное освещение, зоны **A B C**  
Возможность регулировки яркости и плавного перехода от  
холодного света к теплomu

Интерьерное освещение RGB  
Цветная подсветка зоны подачи



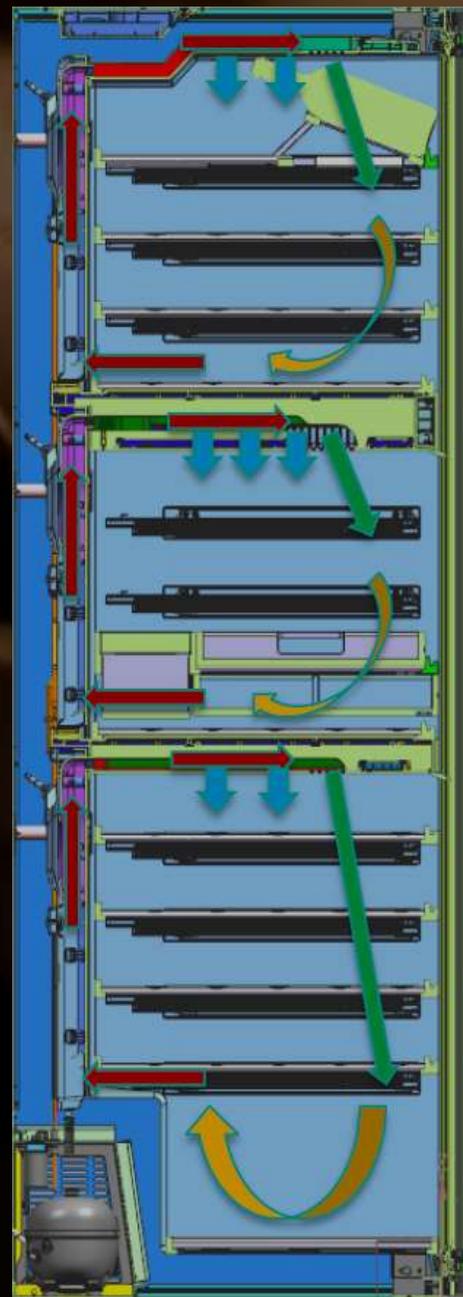
ASKO



Технические преимущества

## Multi Airflow

- В винных климатических шкафах ASKO воздух постоянно циркулирует, обеспечивая одинаковую температуру и влажность на каждой полке.
- Циркуляция воздуха также помогает предотвратить появление плесени.
- В зоне подачи поток воздуха также направляется в стороны, на бокалы, и охлаждает их до оптимальной температуры.



Multi Airflow

## Точная температура хранения вина

- Температура — решающий фактор для правильной скорости созревания вина и хранения
- Системы измерения и поддержания температуры откалиброваны с точностью до  $\leq 0,3^{\circ}\text{C}$ .
- Установка температуры от  $+5$  -  $+20$  C в каждой зоне

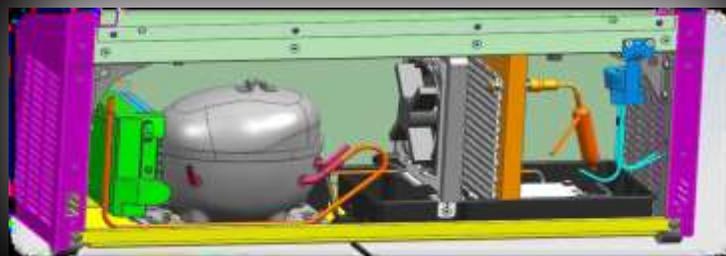


Точная температура хранения вина



## Низкий уровень вибрации и шума

- Даже незначительная вибрация может нарушить процесс выдержки вина и помешать смягчению танинов.
- Винный климатический шкаф оснащен компрессором с низким уровнем вибрации, специально изготовленным для винных холодильников.
- Прибор постоянно отслеживает вибрацию, и при превышении нормального значения вы сразу получаете предупреждение.
- Винный шкаф очень тихий, уровень шума  $\leq 32$  дБ(А).



Низкий уровень  
шума

## Оптимальная влажность

- Влажность контролируется датчиками влажности и электроникой и в основном поддерживается при помощи независимых вентиляторов в каждом отделении и специальной емкости для поддержания влажности.



Контроль  
влажности

## Глиняная емкость для поддержания влажности

- Емкость предназначена для повышения влажности в одной из зон винного климатического шкафа и предотвращения падения влажности ниже 50%
- Если влажность в какой-либо зоне падает ниже 40%, включается сигнализация.
- Налейте в емкость 0,5 литра воды и поставьте в соответствующую зону.
- Емкость для поддержания влажности изготовлена из глины, натурального материала, который способен впитывать воду и затем испарять ее для повышения влажности.



## Воздушный фильтр с активированным углем

В каждой зоне винного шкафа установлен фильтр с активированным углем, предотвращающий появление запахов, которые могут испортить аромат и вкус вина.

- Фильтр с активированным углем, по-другому называемый HEGA-фильтр, он поглощает молекулы газа методом адсорбции (твердыми частицами).
- Во время адсорбции загрязняющие вещества притягиваются к поверхности фильтра с активированным углем.

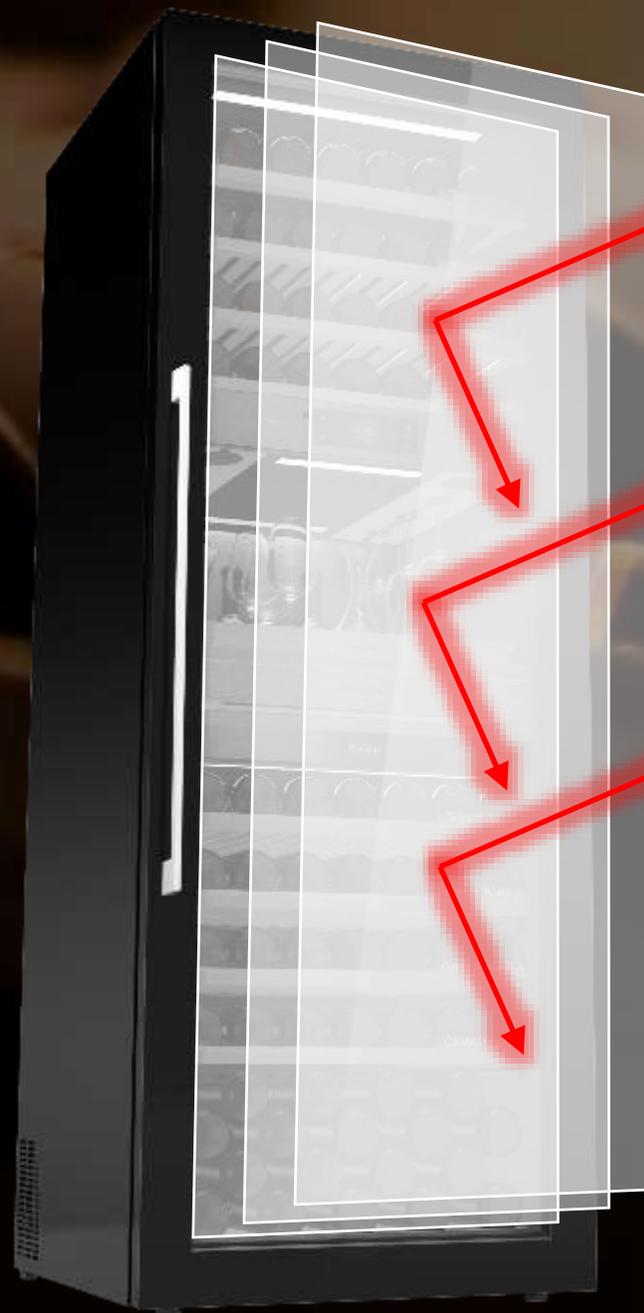
Рекомендуется менять фильтры каждый год.

HF2003 Набор из 3 фильтров SAP: 873067



## Стекло с УФ-фильтром

- Винные бутылки преимущественно цветные. Основная функция цветного стекла — защищать вино от пагубного воздействия ультрафиолетовых лучей.
- Чтобы дополнительно минимизировать воздействие излучения, 3-слойная стеклянная дверь заполнена аргоном (благородный газ) для повышения энергоэффективности.
- Для максимальной защиты от солнечных лучей, которые могут повредить процессу созревания вина, стекла дополнительно покрыты УФ-пленкой, которая задерживает 99% солнечного света.



Стекло с УФ-фильтром

## Датчик присутствия

Датчик присутствия — это бесконтактный датчик, который определяет, что вы приближаетесь к винному климатическому шкафу, включает дисплей и меняет настройки освещения в соответствии с тем, как вы их запрограммировали.



Датчик  
присутствия

## Усиленные шарниры с плавным закрыванием

Дверь оснащена прочными и долговечными шарнирами с плавным закрыванием. Слегка толкните дверь под углом  $30^\circ$ , шарниры замедлят ее движение и плавно закроют, защищая вино от ненужной вибрации.



## Бережное хранение на деревянных полках

- Хранение бутылок на деревянных полках означает, что вино не охлаждается слишком быстро
- Дерево лучше поглощает вибрацию, губительную для вина
- На деревянных полочках не скапливается конденсат, и этикетки бутылок лучше сохраняют свой внешний вид
- Деревянные полки из бука оснащены телескопическими направляющими, которые плавно и мягко скользят и имеют функцию плавного закрывания.



Деревянные полки



## Зона подачи

- Трехзонный винный климатический шкаф ASKO оснащен зоной подачи.
- Вы можете приготовить вино и охладить бокалы до оптимальной температуры подачи.
- Ваш винный шкаф не должен напоминать научную лабораторию, но считается, что некоторым винам нужно дать «подышать», перед тем как их пить.
- Поэтому в зоне подачи предусмотрено специальное место для декантера.



## Преимущества

- Сервировочный поднос
- Вертикальный держатель для бутылок с деревянными разделителями
- Деревянная полка с телескопическими направляющими полным выдвижением
- Ящик для винных аксессуаров с разделителями



# Телескопические направляющие

Максимальная нагрузка для зоны подачи 10 кг



Телескопические  
направляющие

## Мягкое светодиодное освещение

- Мягкая светодиодная подсветка обеспечивает равномерную освещенность внутреннего пространства без вредного ультрафиолетового излучения.
- Поскольку светодиоды выделяют минимальное количество тепла, освещать винную коллекцию можно столько, сколько хочется.
- В зоне подачи имеется специальная интерьерная подсветка RGB, которую можно настроить на любой цвет.





## Подсветка RGB

- В зоне подачи имеется специальная интерьерная подсветка RGB, которую можно настроить на любой цвет.
- Освещение RGB обеспечивает дополнительную декоративную подсветку за счет сочетания разных цветов.
- Освещение можно настраивать по своему усмотрению выбирая цвет и интенсивность.



ASKO

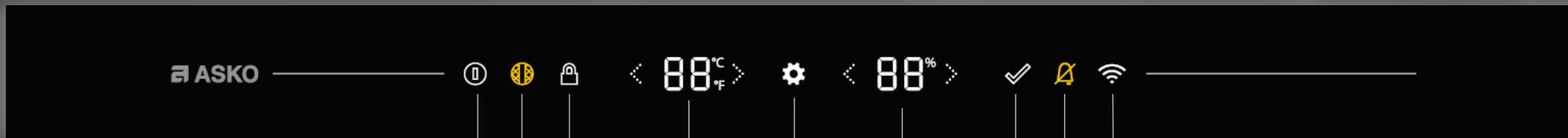
Подсветка RGB

## Телескопические направляющие

Каждая полка установлена на телескопических направляющих с функцией плавного закрывания для бережного обращения с винными бутылками.



Телескопические  
направляющие



- Вкл./выкл.
- Угольный фильтр
- Блокировка от детей
- Температура
- Настройки
- Уровень влажности
- Сенсор «Подтвердить»
- Отключение сигнализации
- Значок Wi-Fi

## Сенсорное управление с дисплеем 1-зонного шкафа

# Настройки

- Единицы измерения температуры С или F
- Часы
- Дата
- Время перехода в режим ожидания
- Громкость звукового сигнала
- Интенсивность света
- Время интерьерной подсветки
- Датчик присутствия
- Ночной режим
- Эко
- Шаббат
- Блокировка
- Контроль влажности вкл/ выкл
- Ресурс угольного фильтра

## Элегантный пользовательский интерфейс

Дизайн пользовательского интерфейса 3-зонного винного шкафа идеально сочетается с остальной техникой ASKO дизайн-линии Elements.





## Полноцветный сенсорный TFT-дисплей 4,3"

- Экран с высоким разрешением отображает цветные изображения высокого качества.
- Сенсорный дисплей позволяет регулировать все параметры и вести учет винной коллекции.
- Камера позволяет сканировать бутылки вина и сохранять их в коллекции.

Дисплей Elements 3-зонного винного шкафа

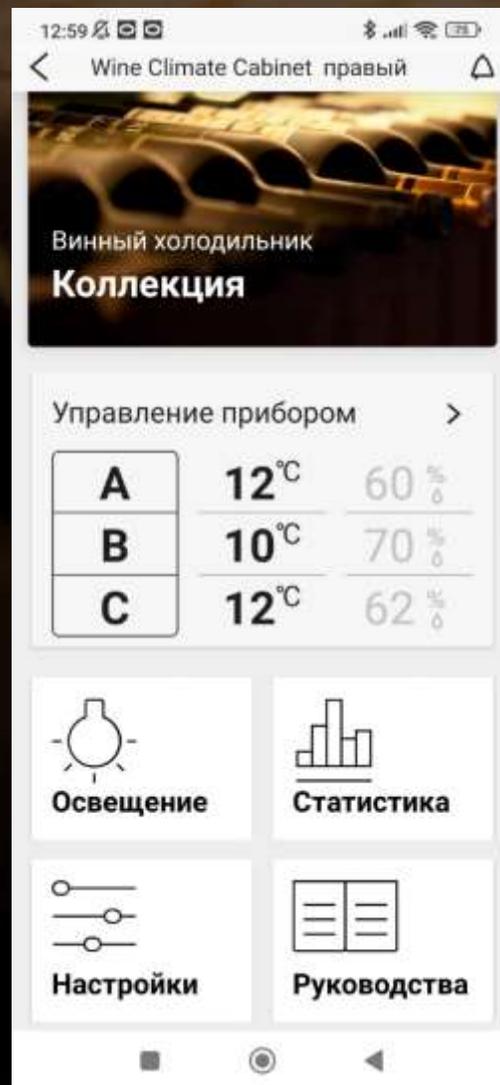
# ConnectLife

Загрузите приложение ASKO  
ConnectLife и подключитесь к винному  
климатическому шкафу



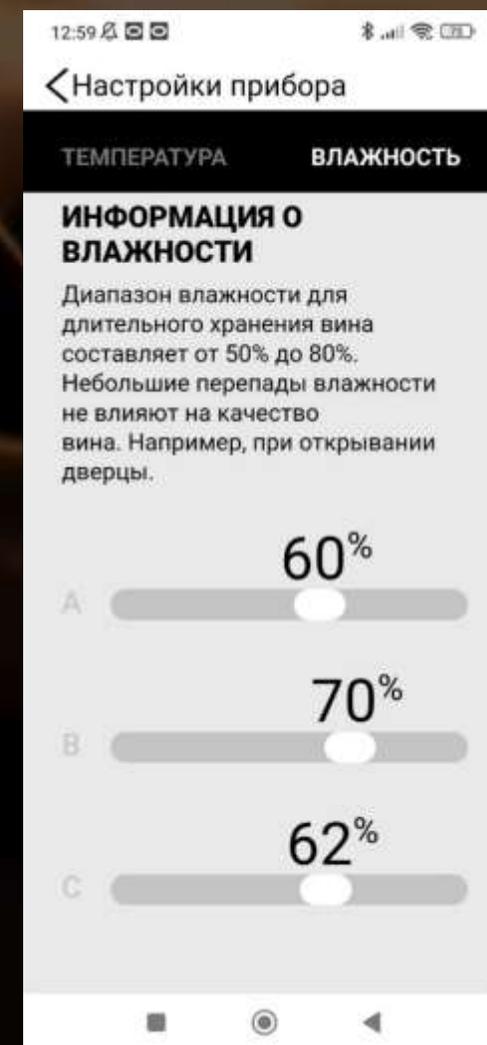
# ConnectLife

Со смартфона или планшета у вас будет доступ к некоторым функциям, например, таким как проверка и изменение настроек, управление винной коллекцией и т. д.



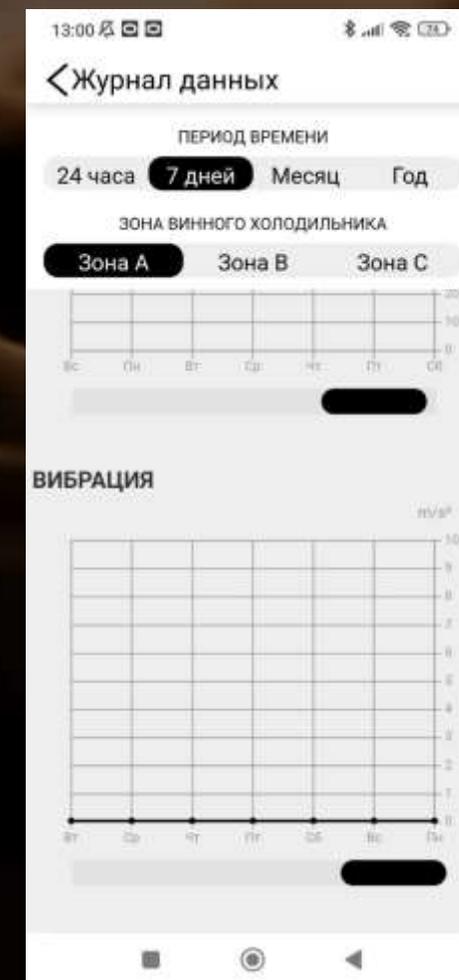
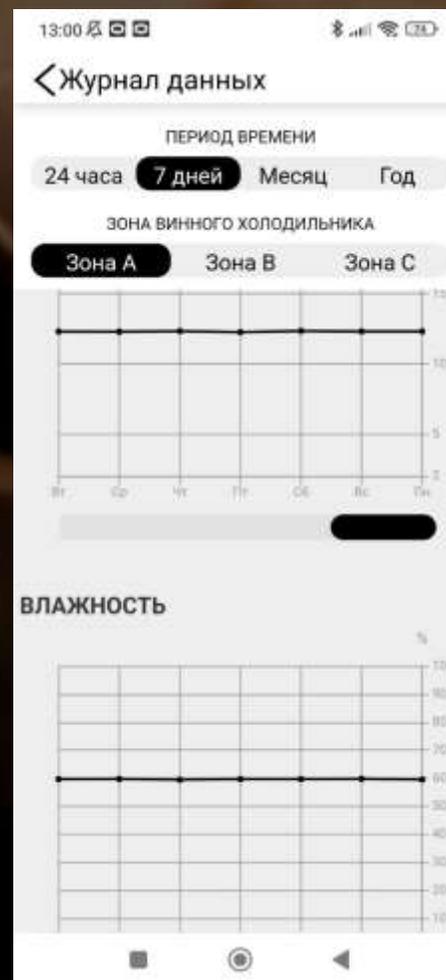
## Контроль температуры и влажности

- Температура может отображаться в градусах Фаренгейта или Цельсия, и вы можете легко задать необходимую температуру как для однозонного, так и отдельных зон трехзонного винного климатического шкафа.
- Влажность в винном шкафу поддерживается на уровне примерно 70%, так как оптимальная влажность для хранения вина составляет от 60% до 80%. Следить за уровнем влажности можно на экране прибора или на смартфоне или планшете.



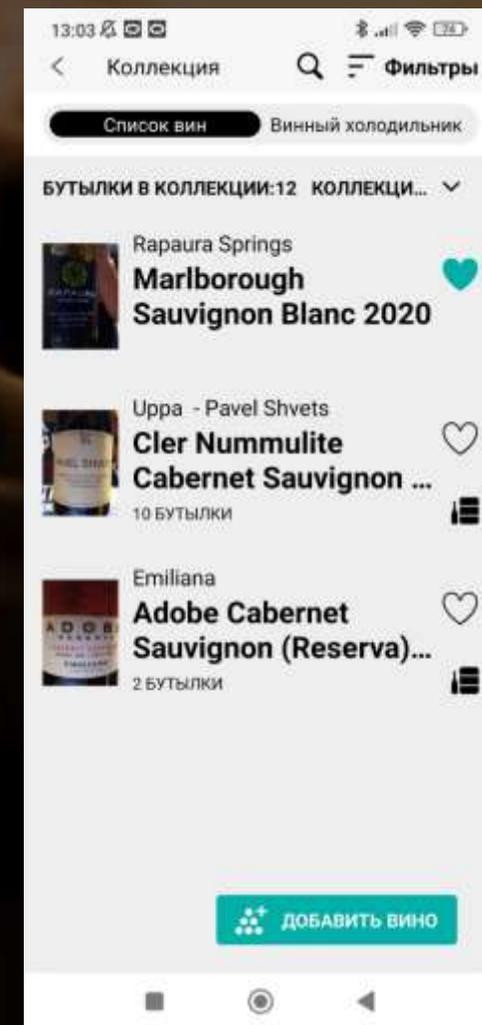
## Предупреждения о колебаниях температуры, влажности и вибрациях

- Если температура подымается внутри прибора, на дисплее прибора и в смартфоне/планшете отображается предупреждение.
- Если влажность выходит за пределы диапазона 60-80%, на дисплее прибора и в смартфоне/планшете отображается предупреждение.
- Так же можно контролировать изменения температуры, влажности и вибрации в приложении ConnectLife в Журнале данных



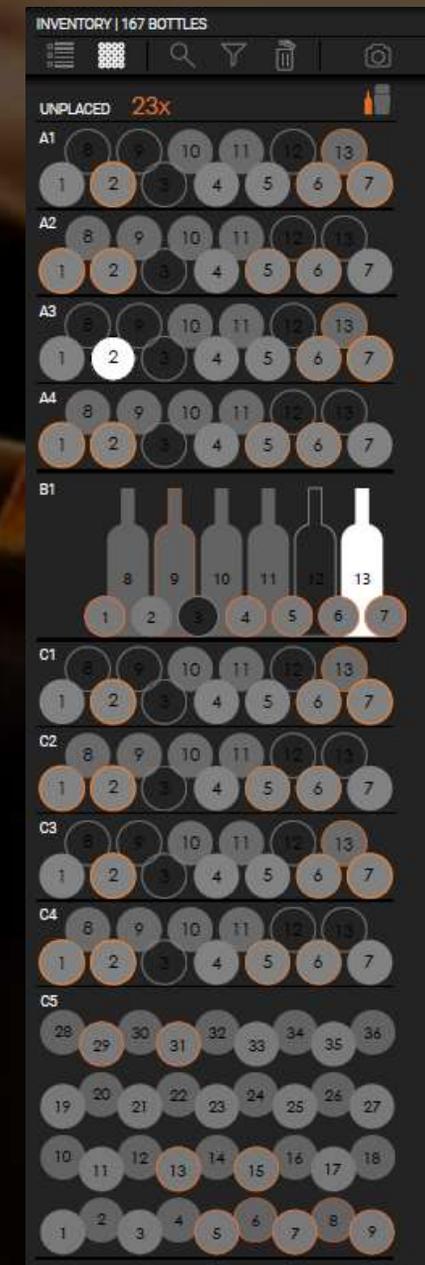
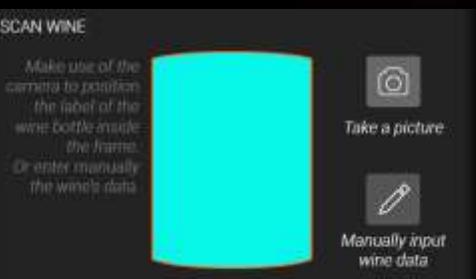
# Узнавайте больше о своей коллекции вина с Vivino

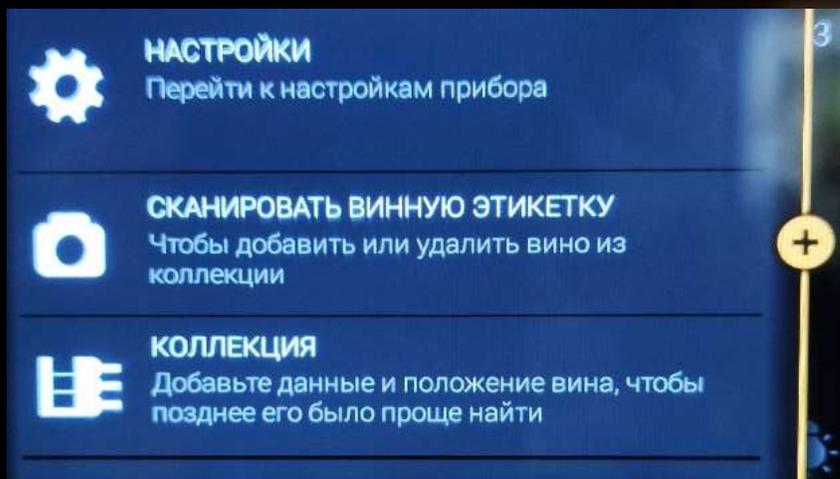
- Приложение интегрировано с платформой Vivino — самой большой в мире базой данных вин. Просто отсканируйте этикетку, и у вас сразу появится дополнительная информация о вине.
- Используйте сканирующую камеру для автоматического распознавания винной этикетки помощью базы данных Vivino
- Если вино найдено в Vivino, все данные вина будут заполнены автоматически. Если вино не найдено, данные о вине можно ввести вручную.



# Система управления коллекцией

- Уникальная система управления винной коллекцией позволяет легко отслеживать время хранения вина, а также знать наилучшее время и температуру для его подачи.
- Управление коллекцией доступно как в приложении, так и непосредственно на дисплее прибора.





## Система управления коллекцией

- Для каждой бутылки в коллекции можно ввести номер полки, на которую вы поместили бутылку. Вы можете менять положение бутылок на полке без необходимости менять данные об их положении в базе коллекции.
- Можно сохранять бутылки с точным положением на полке
- Данные о вине:
  - Винодельня
  - Название вина
  - Вид
  - Регион
  - Страна
  - Сорт винограда

## Меловая табличка для названий

Меловые таблички для названий поставляются  
вместе с прибором.





<https://ru.asko.com/>

Anna.Mosina@askorus.ru