

Wine Storage Highclass:  
инновационная  
СИСТЕМА  
для профессионального  
хранения  
ВИН



ВИНО ТРЕБУЕТ ПРАВИЛЬНОГО ХРАНЕНИЯ



НЕ ПРОСТО ХОЛОДИЛЬНИК  
Обыкновенный агрегат просто охлаждает  
помещение до +5°C



RIVACOLD WSH – ДЛЯ ПРОФЕССИОНАЛОВ  
Создает идеальные температурно-влажностные режимы  
классических подземных винных погребов

Архангельск (8182)63-90-72  
Астана (7172)727-132  
Астрахань (8512)99-46-04  
Барнаул (3852)73-04-60  
Белгород (4722)40-23-64  
Брянск (4832)59-03-52  
Владивосток (423)249-28-31  
Волгоград (844)278-03-48  
Вологда (8172)26-41-59  
Воронеж (473)204-51-73  
Екатеринбург (343)384-55-89  
Иваново (4932)77-34-06

Ижевск (3412)26-03-58  
Иркутск (395)279-98-46  
Казань (843)206-01-48  
Калининград (4012)72-03-81  
Калуга (4842)92-23-67  
Кемерово (3842)65-04-62  
Киров (8332)68-02-04  
Краснодар (861)203-40-90  
Красноярск (391)204-63-61  
Курск (4712)77-13-04  
Липецк (4742)52-20-81  
Киргизия (996)312-96-26-47

Магнитогорск (3519)55-03-13  
Москва (495)268-04-70  
Мурманск (8152)59-64-93  
Набережные Челны (8552)20-53-41  
Нижний Новгород (831)429-08-12  
Новокузнецк (3843)20-46-81  
Новосибирск (383)227-86-73  
Омск (3812)21-46-40  
Орел (4862)44-53-42  
Оренбург (3532)37-68-04  
Пенза (8412)22-31-16  
Казахстан (772)734-952-31

Пермь (342)205-81-47  
Ростов-на-Дону (863)308-18-15  
Рязань (4912)46-61-64  
Самара (846)206-03-16  
Санкт-Петербург (812)309-46-40  
Саратов (845)249-38-78  
Севастополь (8692)22-31-93  
Симферополь (3652)67-13-56  
Смоленск (4812)29-41-54  
Сочи (862)225-72-31  
Ставрополь (8652)20-65-13  
Таджикистан (992)427-82-92-69

Сургут (3462)77-98-35  
Тверь (4822)63-31-35  
Томск (3822)98-41-53  
Тула (4872)74-02-29  
Тюмень (3452)66-21-18  
Ульяновск (8422)24-23-59  
Уфа (347)229-48-12  
Хабаровск (4212)92-98-04  
Челябинск (351)202-03-61  
Череповец (8202)49-02-64  
Ярославль (4852)69-52-93

<https://rivacold.nt-rt.ru/> || [rdz@nt-rt.ru](mailto:rdz@nt-rt.ru)

# ИДЕАЛЬНЫЕ УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ ВИН



Температура хранения вина +10...+18°C



Относительная влажность воздуха 60 – 80%



Хранение в темном помещении



Небольшой приток свежего воздуха



Горизонтальное положение и покой

## ПРАВИЛЬНОЕ ХРАНЕНИЕ ВИН. ВАЖНО ЗНАТЬ.



### ПОГРЕБ

Идеальным местом хранения винных бутылок является погреб с отделкой из натуральных материалов и специальными стеллажами.



### ПОСТОЯННАЯ ВЛАЖНОСТЬ

В пределах 60% — 80% она способствует увлажнению пробки и предотвращает ее усыхание. Проникновение в бутылку кислорода ведет к прокисанию вина.



### ТЕПЛОИЗОЛЯЦИЯ ПОМЕЩЕНИЯ

Помещение, которое планируется оборудовать под винный погреб необходимо теплоизолировать, чтобы исключить любые теплопритоки. Рекомендуемая теплоизоляция – сэндвич-панель из пенополиуретана толщиной 40-60 мм.



### ПОСТОЯННАЯ ТЕМПЕРАТУРА

Для долгого хранения вин необходимо поддерживать стабильную температуру +10...+18°C. При слишком высокой температуре вино стареет, а при слишком низкой – утрачивает вкусовой букет.



### ВЕНТИЛЯЦИЯ

Небольшой приток свежего воздуха предотвратит появление затхлого запаха. Обычно, для небольшого винного погреба достаточно открываний входной двери.



### ОТСУТСТВИЕ СВЕТА

Необходимо защищать вино от попадания солнечного и люминесцентного света. Они провоцируют появление прогорклости. В помещении хранения вин – всегда темно.



### ГОРИЗОНТАЛЬНОЕ ПОЛОЖЕНИЕ БУТЫЛОК И ПОКОЙ

Вино должно храниться в горизонтальном положении. Соприкасаясь с вином, пробка влияет на формирование вкуса. Вино не должно подвергаться колебаниям, которые увеличивают скорость химического распада.



### СИСТЕМА ХРАНЕНИЯ

Оборудование погреба необходимо, если у вас большая коллекция вин. Идеальное решение — система стеллажей со ячейками и нишами для бутылок, где вино находится в горизонтальном положении и недосягаемо для света.



## ВИНО ТРЕБУЕТ ПРАВИЛЬНОЙ ТЕМПЕРАТУРЫ ПОДАЧИ



### ПРЕСТИЖ ОБЛАДАНИЯ ВИННЫМ ПОГРЕБОМ

Коллекционирование вин — особый род искусства, вызывающий уважение окружающих



### ДЕМОНСТРАЦИЯ ХОРОШЕГО ВКУСА

Показывает Вашим гостям уважение и приверженность к высоким стандартам



# КОМПЛЕКТАЦИЯ ВИННЫХ АГРЕГАТОВ RIVACOLD WSH



**ВСТРОЕННАЯ СИСТЕМА УВЛАЖНЕНИЯ**  
Через систему тонкой очистки агрегат подключается к водопроводу и автоматически дозирует воду для создания водяного пара.



**ВСТРОЕННАЯ СИСТЕМА ОСУШЕНИЯ**  
В случае перенасыщенности помещения влагой производится осушение воздуха.



**ПРОГРАММИРУЕМАЯ ТЕМПЕРАТУРА И ВЛАЖНОСТЬ**  
Возможность установки температуры в винном погребе в диапазоне +10...+18°C и влажности – 60...80%



**АВТОМАТИЧЕСКАЯ СИСТЕМА КОНТРОЛЯ ВЛАЖНОСТИ**  
Контроллер влажности, в зависимости от текущего состояния, дает агрегату команду на увлажнение или на осушение воздуха.



**АВТОМАТИЧЕСКАЯ СИСТЕМА КОНТРОЛЯ ТЕМПЕРАТУРЫ**  
Электронный датчик с точностью до 0,1°C следит за температурой внутри винной комнаты



**НИЗКОЕ ЭНЕРГОПОТРЕБЛЕНИЕ**  
Агрегат спроектирован в соответствии с европейскими нормами энергопотребления.



**РАБОТА АГРЕГАТА ДО -30°C**  
Сплит-система для винного погреба оборудована набором опций, необходимых для ее работы в холодное время года.



**ЗВУКОИЗОЛИРОВАННЫЙ КОРПУС**  
Корпус сплит-системы для хранения вин имеет отдельный отсек для компрессора, обшитый звукопоглощающим материалом, что существенно снижает уровень шума.

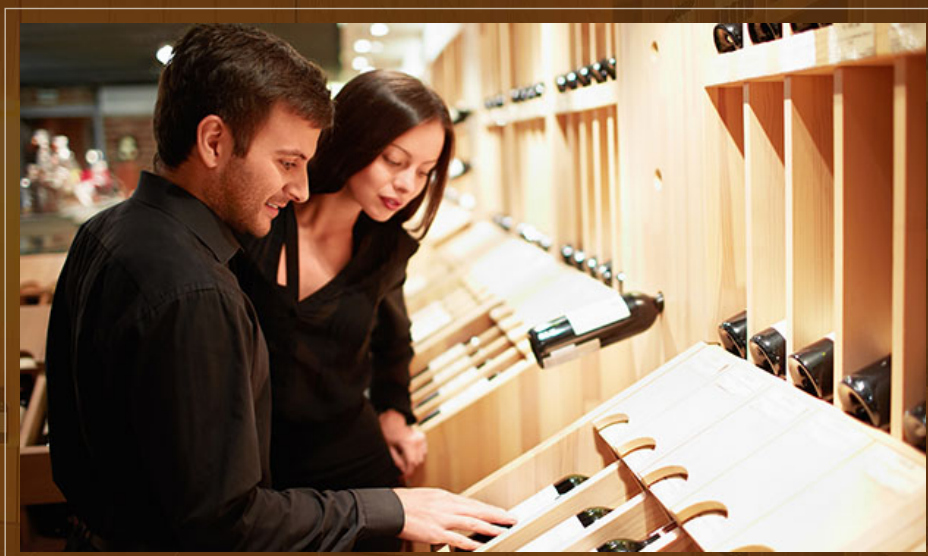
## ПРИМЕНЕНИЕ ВИННЫХ АГРЕГАТОВ



**КОММЕРЧЕСКОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ**  
Винные бутики и магазины, бары и рестораны, винные склады и производства



**БЫТОВОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ**  
Коттеджи и квартиры - частные винные погреба



## 100% ИТАЛЬЯНСКОЕ КАЧЕСТВО



ОБОРУДОВАНИЕ  
СЕРТИФИЦИРОВАНО



ГАРАНТИЯ  
ПРОИЗВОДИТЕЛЯ



СЕРВИСНОЕ  
ОБСЛУЖИВАНИЕ

## НЕКОТОРЫЕ ВАРИАНТЫ ОТДЕЛКИ ВИННЫХ ПОГРЕБОВ



### ПРОЕКТИРОВАНИЕ УБРАНСТВА ВИННОГО ПОГРЕБА

Наши дизайнеры разработают для Вас оригинальный дизайн проект винного погреба, исходя из Ваших потребностей



### ИЗГОТОВЛЕНИЕ И ПОСТРОЙКА МЕБЕЛИ ДЛЯ ВИННЫХ КОМНАТ

Любые варианты отделки винохранилищ



## МОДЕЛЬНЫЙ РЯД АГРЕГАТОВ RIVACOLD WSH И ЦЕНЫ

МОДЕЛЬ	ОБЪЕМ ПОМЕЩЕНИЯ, М <sup>3</sup>	
WSH 018	12	
WSH 028	24	
WSH 045	43	
WSH 060	58	

## НЕСКОЛЬКО ШАГОВ К СОЗДАНИЮ ВАШЕГО СОБСТВЕННОГО ВИННОГО ПОГРЕБА



1  
Бесплатный выезд на Ваш объект специалиста для осмотра помещения



2  
Создание 3D проекта помещения для хранения вина и подготовка коммерческого предложения



3  
Согласование и подписание Договора



4  
Заказ и изготовление оборудования



5  
Доставка оборудования



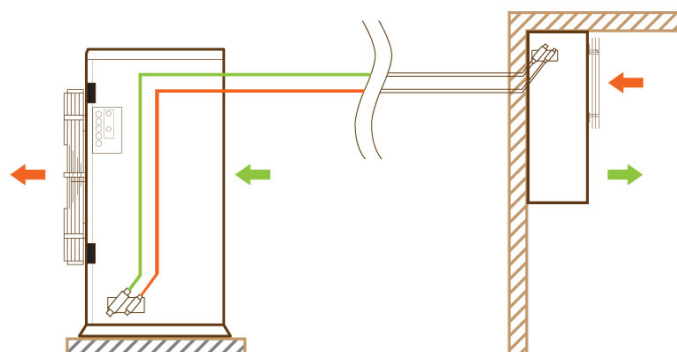
6  
Строительство и обустройство винного погреба, монтаж и пуск в эксплуатацию оборудования

**ОТПРАВЬТЕ ЗАЯВКУ НА БЕСПЛАТНЫЙ ВЫЗОВ  
СПЕЦИАЛИСТА СЕЙЧАС!**

## КАК РАБОТАЮТ АГРЕГАТЫ RIVACOLD WSH ДЛЯ ВИННЫХ ПОГРЕБОВ?

- Винный кондиционер через систему тонкой очистки подключается к магистральному водопроводу и самостоятельно дозирует и испаряет воду для создания пара
- Это позволяет создавать идеальные температурно-влажностные режимы в помещениях для специализированного хранения вин. Агрегаты
- Агрегаты Rivacold серии «WSH» оснащены датчиками для измерения температуры и влажности, а также контроллером, позволяющим поддерживать заданные условия хранения без участия человека в полностью автоматическом режиме
- Наружный блок имеет звукоизоляционный кожух, уменьшающий уровень шума компрессора, и может быть установлен вблизи жилых помещений

могут быть использованы как в быту, так и в торговле



- 1** СБОР ПОКАЗАНИЙ И КОНТРОЛЬ  
компрессорно-конденсаторная часть (1) устанавливается вне помещения обычно на расстоянии до 10 м от воздухоохладителя (2), отвечает за сбор показаний с датчиков и дает команды на охлаждение, увлажнение и осушение помещения
- 2** ПОЛЬЗОВАТЕЛЬСКИЕ УСТАНОВКИ  
пользователь на панели управления устанавливает желаемую температуру и влажность
- 3** МИКРОПРОЦЕССОРНЫЙ КОНТРОЛЬ  
за установленными параметрами внутри винного хранилища следят датчики, расположенные на воздухоохладителе (2)
- 4** УВЛАЖНЕНИЕ  
в случае понижения уровня влажности, в воздухоохладитель автоматически подается вода для создания водяного пара
- 5** ОСУШЕНИЕ  
в случае превышения уровня влажности происходит осушение воздуха специальным тэном, расположенным в воздухоохладителе
- 6** РЕЖИМ ОЖИДАНИЯ  
По достижению требуемых параметров агрегат находится в покое

Архангельск (8182)63-90-72  
Астана (7172)727-132  
Астрахань (8512)99-46-04  
Барнаул (3852)73-04-60  
Белгород (4722)40-23-64  
Брянск (4832)59-03-52  
Владивосток (423)249-28-31  
Волгоград (844)278-03-48  
Вологда (8172)26-41-59  
Воронеж (473)204-51-73  
Екатеринбург (343)384-55-89  
Иваново (4932)77-34-06

Ижевск (3412)26-03-58  
Иркутск (395)279-98-46  
Казань (843)206-01-48  
Калининград (4012)72-03-81  
Калуга (4842)92-23-67  
Кемерово (3842)65-04-62  
Киров (8332)68-02-04  
Краснодар (861)203-40-90  
Красноярск (391)204-63-61  
Курск (4712)77-13-04  
Липецк (4742)52-20-81  
Киргизия (996)312-96-26-47

Магнитогорск (3519)55-03-13  
Москва (495)268-04-70  
Мурманск (8152)59-64-93  
Набережные Челны (8552)20-53-41  
Нижний Новгород (831)429-08-12  
Новокузнецк (3843)20-46-81  
Новосибирск (383)227-86-73  
Омск (3812)21-46-40  
Орел (4862)44-53-42  
Оренбург (3532)37-68-04  
Пенза (8412)22-31-16  
Казахстан (772)734-952-31

Пермь (342)205-81-47  
Ростов-на-Дону (863)308-18-15  
Рязань (4912)46-61-64  
Самара (846)206-03-16  
Санкт-Петербург (812)309-46-40  
Саратов (845)249-38-78  
Севастополь (8692)22-31-93  
Симферополь (3652)67-13-56  
Смоленск (4812)29-41-54  
Сочи (862)225-72-31  
Ставрополь (8652)20-65-13  
Таджикистан (992)427-82-92-69

Сургут (3462)77-98-35  
Тверь (4822)63-31-35  
Томск (3822)98-41-53  
Тула (4872)74-02-29  
Тюмень (3452)66-21-18  
Ульяновск (8422)24-23-59  
Уфа (347)229-48-12  
Хабаровск (4212)92-98-04  
Челябинск (351)202-03-61  
Череповец (8202)49-02-64  
Ярославль (4852)69-52-93

<https://rivacold.nt-rt.ru/> || [rdz@nt-rt.ru](mailto:rdz@nt-rt.ru)