



N° 1 DES CAVES À VIN

NOTICE D'UTILISATION CAVE À VIN DE VIEILLISSEMENT

TOUT SAVOIR



POUR BIEN
UTILISER
VOTRE CAVE À VIN



N° 1 DES CAVES À VIN

Cyrano - Les informations contenues dans cette notice sont susceptibles de modifications par Climadiff sans préavis - Document non contractuel - 2006

CLIMADIFF® - LES DOCKS - ATRIUM 10.5

10, PLACE DE LA JOLIETTE

BP 56224 - 13567 MARSEILLE CEDEX 2

TÉL. (33) (0)4 91 91 73 14 - FAX (33) (0)4 91 91 35 36

www.climadiff.com - e-mail : info@climadiff.com

Remerciements.

Vous avez choisi de confier vos crûs à une cave "Climadiff".

Nous vous en remercions ! Nos équipes sont à la recherche permanente de la qualité et d'une amélioration constante de nos produits. Elle reste donc à votre écoute.

Pour optimiser l'installation et l'utilisation de votre nouvelle acquisition nous vous invitons à parcourir attentivement les pages suivantes.

Nous vous souhaitons d'agréables dégustations !

Les informations contenues dans cette notice sont susceptibles de modifications sans préavis par Climadiff S.A.

Climadiff n'offre aucune garantie sur ses appareils pour toute utilisation autre que décrite dans la notice ainsi que pour toute intervention effectuée par un tiers non agréé par Climadiff ou votre revendeur. Les noms et marques cités dans ce document sont protégés par copyright. Ce manuel contient des informations originales. Toute reproduction est strictement interdite sauf autorisation expresse et écrite de Climadiff.

Sécurité.

LISEZ ATTENTIVEMENT LES INDICATIONS PORTEES DANS CE MANUEL AVANT LA MISE EN SERVICE DE VOTRE CAVE À VIN.

CONSERVEZ LE SOIGNEUSEMENT POUR VOUS Y REFERER SI NECESSAIRE ULTERIEUREMENT.

- Assurez-vous que le voltage et la tension de votre installation électrique correspondent bien aux indications portées sur la plaque signalétique de votre cave à vin qui doit être raccordée à un système avec mise à la terre homologué. Les réparations ou raccordement incorrects entraînent des dangers. Faites vérifier votre installation électrique par un professionnel en cas de doute sur celle-ci.
- Pour des raisons de sécurité, n'utilisez pas de rallonge électrique.
- Débranchez l'appareil avant toute intervention d'entretien ou de nettoyage (déconnectez la fiche d'alimentation ou le coupe circuit correspondant selon modèle).
- Dans le cas d'écoulement accidentel de liquide (bouteille cassée ou autres)

sur les organes électriques (moteur et autres), débranchez aussitôt la fiche d'alimentation.

- Si votre appareil est endommagé (choc important) ou a subi un sinistre quelconque, (surtension due à la foudre, inondation, incendie) celui ci peut s'avérer dangereux. Débranchez la fiche d'alimentation et faites contrôler l'appareil par un réparateur professionnel agréé.
- Tenez éloignés les enfants de l'appareil.
- N'utilisez pas cet appareil à l'extérieur.

En cas de non respect des consignes de branchement ou d'utilisation, la responsabilité de Climadiff ne saurait être mise en cause quant aux avaries en résultant.

SOMMAIRE

Ce qui compte pour le vin c'est savoir ce que l'on veut en faire	p4
Les différentes caves Climadiff	p5
Découvrez les qualités de votre cave à vin.....	p6
Comment installer votre cave à vin.....	p8
Comment garnir et tenir votre cave à vin	p12
Comment gérer votre collection.....	p15
Informations utiles.....	p15
Environnement	p17
Descriptifs caves	p17
F.A.Q.	p19
Glossaire.....	p22
English	p23
Deutsch	p45
Español	p67
Nederlands	p89

CE QUI COMPTE POUR LE VIN C'EST SAVOIR CE QUE L'ON VEUT EN FAIRE !

N'oubliez pas que le vin est l'aboutissement d'une passion.

Complexe il évolue très lentement, paisiblement !

Il a besoin de la réunion de multiples conditions pour s'épanouir et tranquillement atteindre son apogée.

Pour cela, 5 points importants :

La température de vieillissement : désigne une fourchette de températures entre 10 et 14°C ; idéalement vers 12°C, quel que soit le type de vin à conserver et faire vieillir. Plus encore que les niveaux, c'est la constance de la température dans la durée qui va permettre au vin de s'épanouir pleinement. Il est donc important d'éviter tout choc thermique brutal.

L'hygrométrie : le bouchon de liège des bouteilles doit être humide en permanence afin de rester hermétique.

Avec un taux d'humidité inférieur à 55 %, le bouchon des bouteilles se dessèche et le vin coule et s'oxyde.

Avec un taux d'humidité supérieur à 80 %, le risque d'apparition de moisissures et de décollement des étiquettes.

Les odeurs / la ventilation : le vin respire à travers son bouchon. La proximité constante d'odeurs dénature le vin.

Les vibrations : les vibrations fatiguent le vin et perturbent son évolution. C'est pourquoi il est important de tenir le vin à l'écart de tout mouvement.

La lumière : la lumière accroît le potentiel d'oxydoréduction du vin, accélérant ainsi son vieillissement. C'est pourquoi il est important de lui offrir une véritable obscurité protectrice.

A cela, il faut ajouter une notion fondamentale :

Rien ne sert de conserver avec amour un vin pendant des années pour le « tuer » en le servant à une température inappropriée. Servi trop froid, les arômes d'un vin sont

anesthésiés et ses défauts masqués. Servi trop chaud, il deviendra alcooleux.

La température de service : Il s'agit de la fourchette des températures pour servir et consommer un vin, de 6°C pour les liquoreux jusqu'à 18°C pour les rouges tanniques de garde.

La permanence de ces conditions est importante !

Une cave à vin, pourquoi faire ?

Il faut avant tout faire la distinction entre températures de vieillissement, conservation et températures de dégustation.

Récapitulons les besoins qui ont orienté votre choix :

Acheter des primeurs et les faire vieillir patiemment et avec passion, vous êtes dans le domaine du vieillissement !

Acheter des vins et champagnes proches de leur apogée pour les avoir à portée de main et savourer la plénitude de leurs arômes le jour qui vous convient à juste température ?

Une approche de la polyvalence, conservation et mise à température !

Souhaitant consommer vos crus à juste température ? Une Cave de service sera particulièrement adaptée. (Aussi appelée cave de mise à température !)

LES DIFFÉRENTES CAVES CLIMADIFF

Climadiff, spécialiste de la cave à vin a donc conçu différents types d'armoires.

Vieillessement : l'enceinte climatique est conçue pour garantir, dans la durée, de manière plus stable, les conditions des caves souterraines propres à favoriser l'épanouissement optimal des meilleurs crus.

Polyvalentes : qui combinent des zones de mise en température et de conservation, mono compartiment ou multi compartimentées...

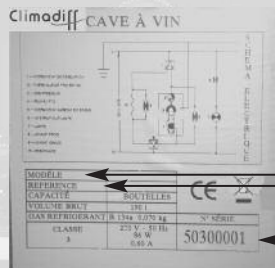
Mise en température ou de service : pour que vous puissiez déguster vos meilleurs crus à juste température afin qu'ils exhalent de leurs arômes.

Pour toute information sur nos différents produits, rendez-vous sur notre site : www.climadiff.com

❖ DÉCOUVREZ VOTRE CAVE À VIN DE VIEILLISSEMENT ET SES QUALITÉS.

Identification.

Pour identifier votre appareil, référez-vous à la plaque signalétique que vous trouverez collée à l'arrière de l'armoire en partie haute.



Modèle
Référence

N° de série

IMPORTANT : LORSQUE VOUS DESIREZ DES RENSEIGNEMENTS OU UNE ASSISTANCE TECHNIQUE, SPECIFIEZ TOUJOURS LA REFERENCE, LE NUMERO DE SERIE ET LE NUMERO DE PRODUCTION (suivant modèles) IMPRIMES SUR LA PLAQUE SIGNALÉTIQUE.

Fiabilité et sécurité.

Toutes les armoires à vins Climadiff sont fabriquées avec des composants de haute qualité. Les technologies des divers systèmes utilisés répondent aux normes de fiabilité et de sécurité les plus élevées. La valeur de leur contenu mérite en effet les plus grands égards.

La température.

- Thermodynamique.

Le Must indispensable pour le vieillissement, il permet une homogénéisation parfaite et en douceur, sans vibrations ni surconsommation, par convection naturelle.

- *Protection basses températures « Kit Hiver » :* La sécurité d'une température idéale constante à l'intérieur de votre cave à vin Climadiff (suivant modèles.)

Une chute de la température ambiante a-t-elle une incidence sur la qualité de conservation de ma cave à vin ?

La température intérieure de votre cave est automatiquement régulée par rapport à la température ambiante du local où elle se situe, grâce à un système prérégulé (aucune modification nécessaire).

Pour éviter d'infliger à vos vins des variations de température trop brusques lorsque la température extérieure chute brutalement (sans être inférieure à 0° et hors-gel), Climadiff a mis au point le KIT HIVER automatique.

Techniquement comment le KIT HIVER fonctionne-t-il ?

Lorsque la température de la pièce est inférieure à 10°C, la sonde placée à l'arrière en partie haute de votre cave donne le signal d'ouverture du circuit chaud. Celui-ci ne se mettra en route que sur ordre de la sonde intérieure. Le haut niveau d'isolation de la cave retarde de façon significative ce dernier ordre. La résistance opère alors en douceur jusqu'à la mise à niveau de la température idéale à l'intérieur de votre cave puis s'arrête (lors de cette opération l'appareil est silencieux). Lorsque la température ambiante redevient suffisamment élevée, la production de froid s'enclenche automatiquement.

IMPORTANT : si la température ambiante du local où est placée votre cave à vin est de l'ordre de 12° C, aucune production d'air froid ou d'air chaud ne seront constatés. L'appareil est alors totalement silencieux et ceci est tout à fait normal. Cela ne doit pas être considéré comme une panne !

Vibrations.

Le vin n'aime pas être dérangé. Tout particulièrement, il craint les vibrations. C'est pourquoi le compresseur à cycle lent de votre cave à vin est monté sur des amortisseurs spéciaux. De même la cuve intérieure est isolée de la carrosserie par une épaisse couche de mousse polyuréthane.

Sur certains modèles les supports de clayettes sont équipés en plus de coussinets en caoutchouc. Suivant les modèles les clayettes sont en bois massif et absorbent mieux les vibrations que le métal. Vos bouteilles connaissent une paix royale !

Aération.

AIR PUR renouvelé et filtré en permanence.

Votre cave à vin Climadiff est équipée d'un système de renouvellement d'air permanent dont la filtration est assurée par un filtre à charbon.

Il est conseillé de remplacer ce filtre une fois par an (disponible sur commande chez votre revendeur). Vous trouverez l'emplacement du filtre sur le descriptif de votre cave à vin en fin de notice et la procédure de retrait au chapitre « entretien ».

Le trou apparent à l'arrière en partie basse est normal, il fait office de pompe à dépression pour assurer au système la circulation de l'air en déclenchant les systèmes thermo et hygro dynamiques.

Hygrométrie.

Entre 55 et 70%, c'est la fourchette d'humidité moyenne conseillée pour que le bouchon de vos bouteilles reste suffisamment humide afin de conserver sa souplesse, son élasticité qui le rendent hermétique aux liquides tout en permettant à vos vins de respirer. La conductivité des parois métalliques intérieures couplée à un circuit « hydrodynamique » assurent une régulation optimisée.

Exposition aux U.V.

Attention à la lumière : elle accélère le processus d'oxydoréduction et donc le vieillissement prématuré du vin, ce qui n'est pas souhaitable.

- *Porte pleine.*

Votre cave à vin Climadiff dispose d'une porte pleine, pas de problème. Vos bouteilles resteront à l'abri de la lumière.

COMMENT INSTALLER VOTRE CAVE À VIN

Local.

Veillez à lui trouver un emplacement judicieux : éloigné d'une source de chaleur, à l'abri des rayons du soleil, non exposé aux basses températures. De cette façon, vous obtiendrez les meilleures conditions de fonctionnement pour la plus faible consommation d'énergie

Températures ambiantes.

Référez-vous à l'étiquette placée à l'intérieur de votre cave à vin, à l'indication "température d'application". Elle vous indique dans quelles conditions ambiantes votre cave à vin doit être positionnée pour fonctionner correctement.

Le Kit hiver est disponible en option payante auprès du S.A.V de votre revendeur.

Déballage (suivant modèles).

Retirez la palette de transport sur laquelle repose votre cave à vin en dévissant les deux vis du châssis à l'arrière de l'appareil.

Calage.

Veillez à la caler parfaitement et à ajuster l'horizontalité de votre cave à vin. (L'utilisation d'un niveau à bulles est conseillée). Ceci évitera tout mouvement dû à l'instabilité, générateur de bruit et de vibrations et assurera la parfaite herméticité de la porte.

Aidez-vous pour cela des pieds réglables à l'avant de votre cave à vin (réglage par vissage et dévissage).

Inversion de porte.

(Uniquement sur les modèles à poignée latérale).

Nos armoires à vin sont livrées avec un sens d'ouverture de porte de gauche à droite.

Pour inverser le sens d'ouverture :

- Enlever le cache charnière supérieur
- Dévisser la plaque de fixation
- Enlever la porte
- Inverser la poignée
- Dévisser le pivot inférieur et le revisser à l'angle opposé
- Replacer la porte
- Revisser la plaque de fixation supérieure sur l'angle opposé
- Replacer le cache charnière
- Reboucher les trous avec les caches.

IMPORTANT : UN REGLAGE DE PIEDS, DE PORTE OU UNE INVERSION DE PORTE N'ENTRE PAS DANS LE CADRE DE LA GARANTIE ET VOUS SERA FACTURE PAR VOTRE REVENDEUR.

Espace.

Pose libre :

Respectez un espace d'au moins 7 cm entre le mur et l'arrière de votre cave pour une libre circulation de l'air.

Raccordement au réseau électrique.

Avant tout, n'oubliez pas de laisser votre cave à vin en position verticale durant 24 heures avant de la raccorder.

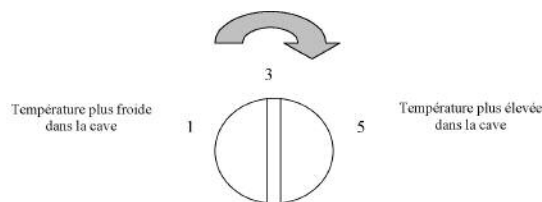
Se référer aux consignes de sécurité mentionnées en début de manuel !

Votre cave à vin est équipée d'un câble de connexion et d'une prise de courant de 230V/50Hz monophasé (norme CE). Elle doit être connectée à une prise murale avec mise à la terre et une protection de 10 A minimum.

Réglage thermostat.

La position 3 (conseillée) du thermostat (pour une température de la pièce de 25°) correspond en général à une température moyenne d'environ +12° (+/- 2°C) dans une bouteille placée au centre de l'armoire.

La position 1 vous permet d'obtenir une température plus basse dans l'armoire, à l'inverse, la position 5 vous permet d'obtenir une température plus élevée.



Voyants et thermomètre (suivant modèles).

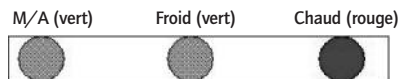


Situé à gauche du thermomètre, ce voyant s'allume en jaune lorsque le circuit chaud est en fonction.



Situé à droite du thermomètre, ce voyant s'allume en vert lorsque le compresseur fonctionne. Ce n'est pas un voyant de mise sous tension.

Modèles à voyants en ligne sur le bandeau :



- * Le voyant « M/A » est un voyant de mise sous tension
- * Le voyant « froid » s'allume quand le compresseur fonctionne
- * Le voyant « chaud » s'allume quand le circuit chaud fonctionne

Le thermomètre en façade vous indique la température instantanée dans l'armoire, cette température variant en fonction des différents cycles de fonctionnement ou d'arrêt du compresseur, cycles qui permettent d'obtenir une température moyenne propice à assurer une température parfaitement constante à l'intérieur des bouteilles.

Si votre thermomètre n'affiche pas exactement 12°C, aucun affolement ! L'inertie du liquide par rapport à l'air est un facteur de 1 à 10 et votre cave corrigera par elle-même (une variation extérieure à la bouteille prolongée de 1°C se traduit par une variation de 0,1°C dans le contenu).

Attention : toutes les températures indiquées dans cette notice sont des températures relevées dans le vin, dans la bouteille.

Lumière de lecture tamisée (suivant modèles).

A l'ouverture de la porte, l'interrupteur placé sous le bandeau, vous permet de bénéficier d'un éclairage tamisé qui facilitera la lecture des étiquettes dans un local sombre.



Attention, n'oubliez pas de l'éteindre après avoir fermé votre armoire à vin en appuyant sur l'interrupteur symbolisé par ce pictogramme.

Hygrométrie.

Votre cave Climadiff est équipée du système hydrodynamique et de ce fait, règle de manière entièrement automatique le niveau d'humidité dans l'armoire. Aucun ajout d'eau n'est nécessaire.

Il faudra attendre quelques jours après la mise en service pour que le taux moyen idéal (compris entre 55 et 70%) se stabilise dans l'armoire. Une formation de givre se produira dans le fonds de l'appareil : pas d'inquiétude, c'est un phénomène normal qui disparaîtra lorsque le niveau d'inertie naturel de la cave sera atteint.

Entretien.

- *Nettoyage :*

Il est conseillé de nettoyer régulièrement votre armoire à vins. Pour cela, débranchez et nettoyez l'intérieur comme l'extérieur avec un mélange d'eau tiède et de produit de lavage doux (bannissez solvants et abrasifs). Rincez à l'eau pure et laissez sécher avant de rebrancher. Pour tout autre type d'entretien, contactez le service après-vente de votre revendeur. Toute intervention réalisée par une personne non agréée, pourrait annuler la garantie.

- *Changement de filtre à charbons actifs & périodicité :*

Remplacement du filtre à charbon :

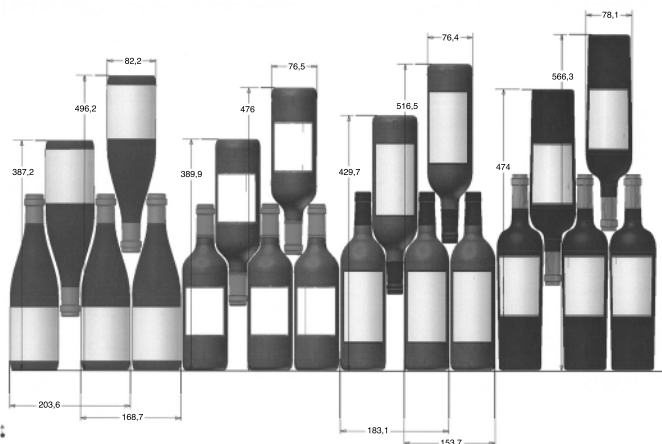
Il est fortement conseillé de le remplacer une fois par an. Le filtre est une pièce plastique noire et ronde qui assure la circulation d'un air filtré dans votre armoire à vin. Vous pouvez donc le voir de l'intérieur comme de l'extérieur. Il est situé en haut à gauche, sur la paroi verticale au fond de l'armoire. Il se retire par simple traction depuis l'intérieur.

Nota : lors du premier remplacement, le retrait peut s'avérer difficile en raison de la surpression de la mousse isolante. Vous pouvez alors faire doucement levier avec un tournevis plat pour le décoller puis tirer dessus en le tournant pour le retirer.

Arrêt prolongé.

Débranchez complètement l'appareil. Prenez soin de retirer les bouteilles. Nettoyez et séchez la cuve intérieure et surtout la gouttière de dégivrage.

COMMENT GARNIR ET TENIR VOTRE CAVE À VIN



Types de bouteilles

Types de bouteilles.

Nous voyons ici 4 sortes de bouteilles 75 cl, Bourgogne et Bordelaise, de tailles différentes. Il en existe de nombreux autres de toutes contenances et toutes formes. Vous noterez les différences de rangement selon hauteur des bouteilles, diamètres, et méthode de croisement.

Types de croisement.

Notez bien la différence de profondeur !

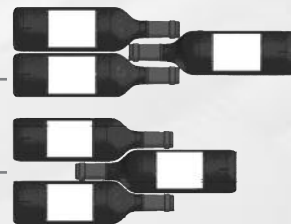
- Tête bêche col à col :

Capacité de chargement accrue.

- Tête bêche col entre fûts :

Capacité de chargement accrue.

Moins de profondeur.



Clayettes.

A chaque cave son type de clayette.

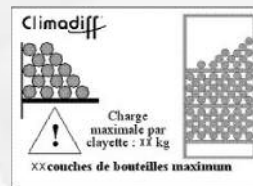
Sachez, qu'il n'existe pas de schéma de rangement idéal. Une collection de bouteilles de vin est riche lorsqu'elle est variée. À vous de composer le rangement de votre cave en fonction de votre collection.

Des clayettes supplémentaires sont disponibles sur commande et en option payante auprès de votre revendeur ou de son service après-vente.



Respect des charges maximales.

Veillez à respecter les charges maximales, indiquées sur l'étiquette collée à l'intérieur de votre armoire à vin. Exemple :



Clayettes réversibles.

La clayette "Collector" réversible Bordeaux ou Bourgogne a été inventée par Climadiff pour permettre un choix de rangement simple, efficace, sûr et pratique. une face aux empreintes prévues pour des bouteilles de type "bordelaise 75cl", la seconde aux empreintes prévues pour des bouteilles de type "bourgogne 75cl". Une pyrogravure du type de bouteille apparaît sur les faces des clayettes, vous indiquant le côté à utiliser en fonction de votre collection.

Attention : Assurez-vous que les bouteilles n'entrent pas en contact avec la paroi au fonds de l'armoire.

Méthode de chargement.

Précisions sur les contenances :

Les indications de contenance affectées aux différents modèles de caves à vin Climadiff sont données à titre indicatif. Elles vous aideront à faire votre choix en fonction de vos souhaits et de l'espace dont vous disposez. Ces contenances sont définies aujourd'hui à partir d'une bouteille étalon du type "bordelaise allégée 75 cl"*. Dans la réalité, vous serez sans doute amené à collectionner des bouteilles de formes différentes. Pour des raisons pratiques, il est probable que vous chargerez dans votre cave un nombre de bouteilles légèrement inférieur au maximum prévu.

A titre d'exemple, si l'on charge exclusivement une cave de bouteilles de Bourgogne, on remarquera être environs 30% sous la quantité initiale calculée à partir de Bordeaux. Autre influence importante sur le chargement, la quantité de Clayettes.

Une clayette supplémentaire équivaut à une couche de bouteille en moins.

** pour tous les modèles créés avant 2005. A partir de 2005, nous avons pris en compte l'évolution de la forme des flacons et avons calculé nos capacités sur de la bouteille «bordelaise 75 cl tradition».*

Votre cave à vin est livrée avec une ou plusieurs clayettes en métal ou en bois, suivant les modèles ainsi qu'un nombre adapté d'équerres de fixation.

- Placez les équerres aux endroits désirés dans les rails latéraux à l'intérieur de l'armoire. Le côté équipé d'un coussinet en caoutchouc doit être positionné vers le haut.
- Assurez vous que les encoches des supports soient bien fixées dans les rails (une légère pression est nécessaire sur l'équerre pour bien la positionner).

- Placez ensuite la clayette sur les supports une fois ceux-ci en place.
- Commencez par charger la partie basse de votre cave.
- Procédez ensuite par simple empilage avec le cul des bouteilles orienté vers l'arrière pour la rangée du fond, et à l'inverse pour la rangée frontale. Les clayettes sont à moduler selon la taille de votre cave et les formes de vos bouteilles.

Respectez impérativement la charge limite par clayette (vous référer à la charge inscrite à l'intérieur de votre cave). Ne dépassez pas la contenance maximale prévue (attention à ne pas boucher le filtre à charbons).

COMMENT GÉRER VOTRE COLLECTION

Le registre de cave (l'original, une innovation de Climadiff).

REGISTRE DE CAVE ou tableau des crus classés (suivant modèles et hors portes verre La contre porte de votre cave est spécialement conçue pour recevoir des notes d'information sur le registre de cave pour inscriptions à la craie des caractéristiques de votre collection ou possède la liste des crus classés.

N'écrivez sur le registre de cave qu'avec une craie.

Pour effacer, utilisez un chiffon ou une éponge légèrement humide. Ne jamais utiliser de détergent ou de matières abrasives.

QUELQUES INFORMATIONS UTILES, TABLEAU D'ÉPANOUISSEMENT

Explications.

Le temps nécessaire à son épanouissement optimum varie pour chaque crû, chaque millésime, chaque couleur. Le tableau ci-dessous vous donnera un ordre d'idées sur le nombre d'années pour que vos bouteilles atteignent le sommet idéal de leur maturité, c'est-à-dire le moment idéal de leur dégustation.

- Tableau d'épanouissement (en années) :

Appellation	Blancs/Rosés	Rouges
Alsace	1 - 4	
Alsace Grands Crûs	8 - 12	
Beaujolais (Crûs)		1 - 4
Beaujolais Primeur		1 - 2
Bergerac	2 - 3	3 - 4
Bordeaux	2 - 3	3 - 4
Bourgogne	5	7
Cahors		5 - 10
Côtes de Provence	1 - 2	2 - 5
Côte-Rôtie, Hermitage	8	8 - 15
Grands Crûs de Bourgogne	8 - 10	10 - 15
Grands Crûs de Bordeaux	8 - 10	10 - 15
Jurançon moëlleux, liquoreux	6 - 10	
Jurançon sec	2 - 4	
Languedoc	1 - 2	2 - 4
Loire	5 - 10	5 - 12
Loire moëlleux liquoreux	10 - 15	
Mâcon	2 - 3	1 - 2
Montbazillac	6 - 8	
Savoie	1 - 2	2 - 4
Vallée du Rhône	2	4 - 8
Vin Jaune	20	

ENVIRONNEMENT

Ce produit est marqué du symbole du tri sélectif relatif aux déchets d'équipements électriques et électroniques.

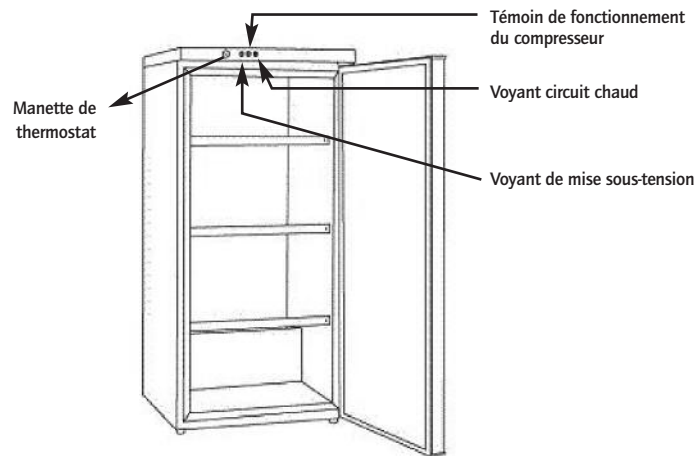


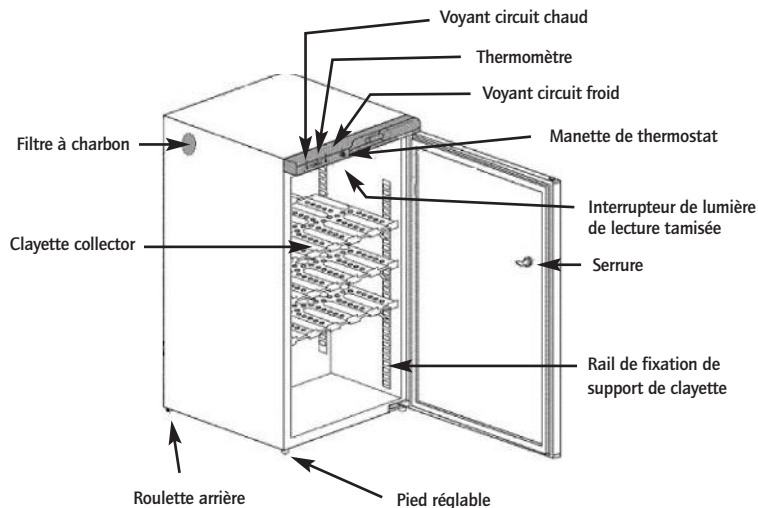
Cela signifie que ce produit doit être pris en charge par un système de collecte sélectif conformément à la directive Européenne 2002/96/CE afin de pouvoir soit être recyclé soit démantelé afin de réduire tout impact sur l'environnement. Pour plus de renseignements, vous pouvez contacter votre administration locale ou régionale.

Les produits électroniques n'ayant pas fait l'objet d'un tri sélectif sont potentiellement dangereux pour l'environnement et la santé humaine en raison de la présence de substances dangereuses.

DESCRIPTIFS CAVES

Vieillessement gamme CVP.





F.A.Q.

ÉLECTRICITÉ

Ma cave ne fonctionne pas :

1. Pas de courant à la prise d'alimentation : vérifiez votre disjoncteur ou testez votre prise.
2. La prise est mal enfoncée.
3. Si votre cave à vin est dans un local non chauffé, voir paragraphe kit hiver.

TEMPÉRATURE

Ma cave est trop froide :

La position du thermostat est sur une demande de froid trop importante : réajustez sa position.

Ma cave n'est pas assez froide :

1. La position du thermostat est sur une demande de froid insuffisante : réajustez sa position.
2. Le joint de porte est-il bien étanche ? Si non, vérifiez l'horizontalité de la cave.

La température dans ma cave varie légèrement :

1. La véritable température à prendre en compte est celle dans la bouteille. Les variations instantanées que vous pouvez relever correspondent aux cycles de fonctionnement du compresseur.

C'est par ce principe de faibles variations répétées dans l'air de votre cave à vin qu'une température moyenne propice à assurer à vos vins les meilleures conditions d'épanouissement est obtenue.

2. Nos caves à vin possèdent une isolation importante de température destinée à assurer à vos vins la température la plus stable possible. Par conséquent, une variation de 1°C durable de la température extérieure à la bouteille ne se traduira que par une variation de seulement 0,1°C environ dans le liquide.

Le compresseur de ma cave ne démarre pas dans le cas où la température demandée est inférieure à la température ambiante :

1. La température ambiante de votre local est-elle basse ?

2. Le thermostat est-il sur une position basse ? Tournez le bouton de réglage du thermostat sur une position de demande de froid maximale (voir au chapitre « réglage de la température » suivant votre modèle) et vérifiez sans le toucher que le compresseur démarre et/ou (suivant modèles) que le voyant vert s'allume. Ramenez ensuite le bouton sur la position désirée initialement.
3. La connexion électrique est-elle opérationnelle ? Pour vérifier, branchez un autre appareil électrique à la même prise.
4. Si malgré ces deux opérations aucun démarrage du compresseur ne survient, contactez le service après-vente de votre revendeur.

Le compresseur de ma cave tourne sans arrêt :

1. Mettez la main sur la paroi au dos de la cave en partie haute en évitant surtout tout contact avec les zones électriques ou sur le condenseur (grille à l'arrière de l'appareil, suivant modèles.). Si elle est froide, contactez le service après-vente de votre revendeur.
2. Si la paroi ou la grille est chaude, placez le thermostat sur la position demande de froid maximale. Si le compresseur continue de fonctionner, débranchez l'appareil et prenez contact le service après-vente de votre revendeur.

Le système hiver ne fonctionne pas :

Le système ne fonctionne que si la température ambiante de la pièce et celle de la cave sont inférieures à 9°C.

HYGROMÉTRIE

Quel taux d'humidité moyen dois-je avoir dans ma cave ?

1. Le taux idéal moyen est compris entre 55 et 65 % à ne pas confondre avec le taux instantané qui varie en fonction des cycles de fonctionnement du compresseur. Tout comme pour la température moyenne, c'est le taux moyen qui importe.
 2. Selon les zones géographiques et leur taux d'humidité dans l'air, il sera nécessaire ou non de procéder à un apport d'eau supplémentaire.
- Dans les pays tempérés, l'humidité relative contenue dans l'air se situe entre 50 et 80 %. Elle ne nécessite donc pas d'apport mais un contrôle précis de sa régulation.

Le taux d'humidité moyen de ma cave est durablement inférieur à 50 % :

1. Vérifiez si le filtre à charbon n'est pas trop ancien ou simplement obstrué.

2. Assurez-vous de l'efficacité de votre hygromètre.

Le taux d'humidité de ma cave est durablement supérieur à 80 % :
Vérifiez si le filtre à charbon n'est pas trop ancien ou simplement obstrué.

Les étiquettes de mes bouteilles se décollent :

Votre vin n'est pas menacé mais vous avez trop d'humidité dans votre cave.

IL Y A DE L'EAU EN BAS AU FOND DE MA CAVE :

1. Ce n'est pas préjudiciable à votre vin et c'est un phénomène normal dans les premiers jours d'utilisation.
2. La cave à vin est-elle parfaitement de niveau horizontal ? Ne penche-t-elle pas vers l'avant ?
3. Le tuyau d'évacuation est-il bouché ?

IL Y A DES ODEURS DANS MA CAVE A VIN :

1. Le filtre à charbon a-t-il été changé régulièrement ?
(à changer tous les ans, disponibles sur commande auprès de votre revendeur)
2. Le filtre à charbon n'est-il pas simplement obstrué par une bouteille ?

MA CAVE A VIN FAIT DU BRUIT :

1. Le compresseur est bruyant : vérifiez sa fixation sur les caoutchoucs (silent-blocks) et s'il n'est pas en contact avec un autre élément.
2. De petits claquements, des gargouillis ou encore des bourdonnements légers se font entendre : ceux-ci proviennent de la circulation du gaz dans les tubulures et résultent d'un fonctionnement normal de votre cave à vin.

MES CLAYETTES S'AFFAISSENT LORS DU CHARGEMENT :

Vérifiez que la capacité maximale de charge ne soit pas dépassée.

MAIS, QUOI QU'IL ARRIVE, AU CONSTAT D'UNE ANOMALIE DE TEMPERATURE OU D'HYGROMETRIE A L'INTERIEUR DE VOTRE ARMOIRE A VIN, PAS D'AFFOLEMENT ! SEULE UNE EXPOSITION PROLONGEE ET DURABLE DE VOS VINS A CES CONDITIONS ANORMALES POURRAIENT LEUR ETRE PREJUDICIALE.

Conservation : Les conditions de garde permettent de protéger les vins et de maintenir leur qualité dans le temps.

Vieillessement : L'enceinte climatique est conçue pour garantir, dans la durée, des conditions au plus proche des caves souterraines propre à favoriser l'épanouissement optimum des meilleurs crus.

Mise en température : La cave est prévue pour disposer en permanence, à porté de main, de bouteilles à juste température de service.

T° de dégustation : Rouge de garde 18 à 19°C, Rouge léger 14 à 16°C,.... Blanc rosé et Champagnes millésimés 10 à 12°C, Blanc liquoreux 8 à 10°C.

Système hiver : L'armoire est équipée d'un système de chauffage permettant de la positionner dans un local non chauffé (mais hors gel).

Cave de jour : Conçue pour la mise à température de service, de un ou plusieurs vins. Elles permettent également, sous réserve d'une gestion manuelle appropriée de l'humidité, une conservation limitée dans le temps.

Clayette confort : En Sapelli massif (bois tropicale hydro résistant), elles sont conçues pour un stockage optimisé, ergonomique, sécurisé des bouteilles.

Clayette Collector® : En Pin massif (revêtu d'une double couche de protection de vernis à l'eau), leurs empreintes sont spécialement dessinées pour un stockage optimisé, ergonomique, facile d'accès et sécurisé des bouteilles. Elles sont réversibles (Recto : Bordelaise, Verso : Bourguignonne, Val de Loire, Rhénane,...).

Clayette coulissantes : Montées sur rails, elles facilitent l'accès à une couche unique de grands crus.

Registre de cave : L'original ! Une innovation Climadiff qui permet la gestion de sa collection à la craie sur la contre porte intérieure de l'armoire.