




WINE GUARDIAN



 ad
vinum

**SISTEMAS PROFESIONALES PARA
REFRIGERACION DE CAVAS**



¿QUIENES SOMOS?



AD-VINUM es una empresa mexicana fundada en 2005 por jóvenes entusiastas del vino.

Operamos y comercializamos innovadores conceptos y productos relacionados con el vino:

- Representantes exclusivos de Wine Guardian en México
- Nuestra misión es acercar la cultura del vino a los mexicanos: **"El buen vino es para todos"**.
- **Orientación Social Incipiente:** Además importar, decidimos ser una opción real para la comercialización y promoción de pequeños productores nacionales de vino.



¿Por qué Wine Guardian?

Mantener la temperatura ideal en una cava es un punto fundamental para la preservación de un vino. El cambio de temperatura en una botella de vino es un factor que puede afectar severamente sus características y propiedades. Si la temperatura de las botellas está en constante decremento o incremento los vinos se verán afectados y envejecerán de manera prematura. Nuestros sistemas garantizan un control de temperatura estable.



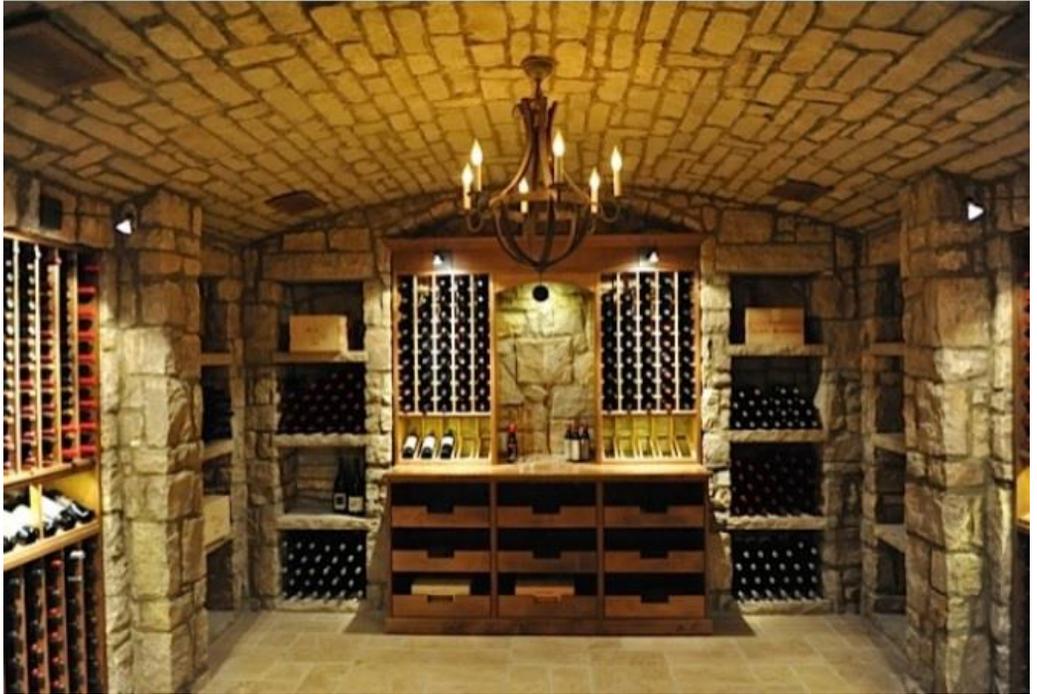


¿Por qué Wine Guardian?

La razón de este deterioro en la calidad se debe a la expansión y contracción, a medida que la temperatura se eleva en una botella, el vino en el interior se expande generando presión en el interior, esta presión hará que una pequeña cantidad de las propiedades aromáticas del vino escapen lentamente a través del corcho, cuando la botella se enfríe sucederá lo contrario provocando que el aire de la cava sea succionado al interior de la botella. Cuando esto sucede repetidamente por lo general el resultado no es bueno ya que habrá un cambio detectable en el vino mismo que ira empeorando cada vez con mayor gravedad la calidad del producto, además de provocar una oxidación/evolución sin control. De igual forma nuestros sistemas cuentan con mecanismos especializados para evitar la evaporación de líquidos y alcohol.

La temperatura ideal para el almacenamiento del vino es de 14° C a 16° C, con una humedad relativa del 60%.

¿Por qué Wine Guardian?



Existen otros factores también importantes a considerar relacionados con la temperatura como por ejemplo el control de humedad. La baja humedad hará que los corchos se sequen, lo que resultara en una pérdida de líquidos y la degradación del vino.

Nuestros sistemas profesionales tienen la capacidad de controlar y monitorear en todo momento la temperatura ambiente y la humedad relativa, pueden eliminar o añadir humedad a la cava dependiendo la necesidad. La humedad en exceso también puede afectar considerablemente las condiciones y propiedades del vino.

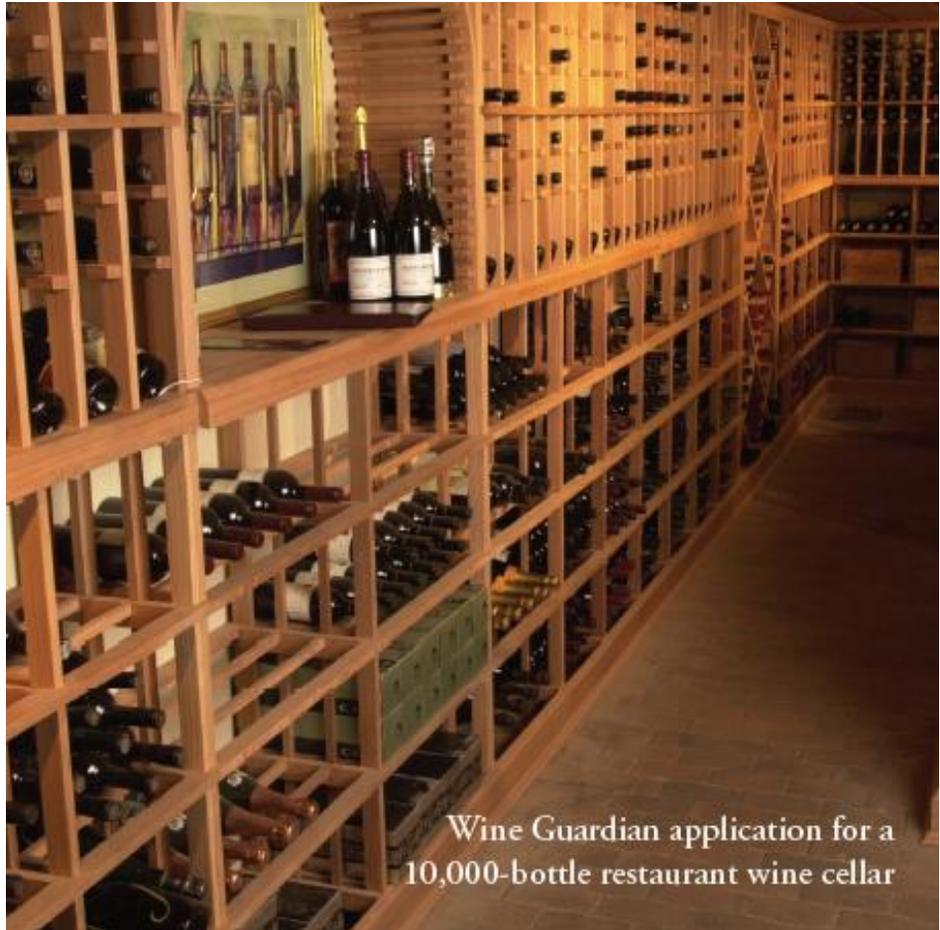
¿Por qué Wine Guardian?



Elegir el equipo adecuado para una cava será un factor determinante. La calidad del sistema de refrigeración debe ser una consideración primordial. Nuestros sistemas profesionales están diseñados y clasificados especialmente para su uso en una cava, con un rendimiento industrial, el compresor del sistema de refrigeración produce bajas vibraciones y es muy silencioso, esto con la intención de proteger en todo momento el reposo del vino. Los sistemas de aire acondicionado para uso doméstico además de no alcanzar las temperaturas recomendadas para la preservación del vino, eliminan la humedad y resecan el ambiente.



¿Por qué Wine Guardian?



Wine Guardian application for a
10,000-bottle restaurant wine cellar

El añejamiento y su capacidad de mejorar potencialmente la calidad distinguen al vino del resto de los alimentos. Mientras que el vino es un producto perecedero y se puede deteriorar de manera significativa, si se preserva y almacena adecuadamente se facilitarán las reacciones químicas del añejamiento (azúcares, ácidos y otros compuestos fenólicos, como los taninos), las cuales harán que mejore el aroma, color y sabor.



Wine Guardian VS Aire Acondicionado

WINE GUARDIAN

- Están diseñados para la preservación y añejamiento del vino.
- Se pueden mantener temperaturas estables programables desde los 14° hasta los 18° C. - Temperatura real controlada.
- Mantiene la humedad relativa constante. Bien puede eliminar o agregar humedad en el ambiente dependiendo las necesidades.
- Sensores múltiples para su colocación dentro de la cava (hasta 3), esto permite monitorear en todo el espacio la temperatura y humedad de su bodega de vinos. En el panel de control se puede consultar además de la temperatura establecida la temperatura real al interior de la cava.

AIRE ACONDICIONADO

- Son sistemas que están hechos para refrescar el ambiente.
- La temperatura programable oscila entre 16° y 21° C. pero esta temperatura no se alcanza realmente.
- Este sistema seca el ambiente provocando daños de preservación en el vino.
- No se pueden monitorear las condiciones del sitio (humedad/temperatura), este sistema solo tiene un termostato integrado que censa la salida de aire del equipo, es posible consultar la temperatura establecida pero no la temperatura real al interior de la cava.



Wine Guardian VS Aire Acondicionado

WINE GUARDIAN

- Sistema silencioso de bajas vibraciones.
- En nuestro sistema se integra el Evaporador, Condensador y Humidificador, en un espacio reducido.
- Nuestros equipos permiten la instalación de ductos de ventilación (hasta 3 ductos) lo que permite una mejor distribución del aire dentro de la cava.
- Control Remoto del equipo siempre esta en la cava para el monitoreo y programación de humedad y temperatura.

AIRE ACONDICIONADO

- El evaporador genera ruido y altas vibraciones.
- El condensador debe ubicarse a distancia, es muy pesado, genera demasiado ruido y vibraciones.
- Para poder distribuir el aire se requerirían 2 o mas evaporadoras lo que implica un costo mas alto de compra y un consumo mayor de energía eléctrica ya que además de estar trabajando 2 o mas equipos de manera simultanea una manejadora de mayor capacidad será necesaria.

NUESTROS MODELOS





Equipo Through the Wall



MODEL	CAPACITY	WIDTH	DEPTH	HEIGHT	ELECTRICAL	WEIGHT
TTW009**	850 cu.ft.	14 ¼"	25"	15 ⅞"	115v/1ph/60Hz	60 lbs
TTW018**	1500 cu.ft.	14 ¼"	25"	15 ⅞"	115v/1ph/60Hz	62 lbs



Equipo Ducteable



MODEL	CAPACITY	WIDTH	DEPTH	HEIGHT	ELECTRICAL	WEIGHT
D025	400–2000 cu.ft.	33"	14"	14"	115v / 1ph / 60 Hz	80 lbs.
D050	800–3000 cu.ft.	33"	22"	14"	115v / 1ph / 60 Hz	125 lbs.
D088	1500–6000 cu.ft.	33"	22"	14"	230v / 1ph / 60 Hz	130 lbs.
D200	2500–8500 cu.ft.	50"	22"	18"	230v / 1ph / 60 Hz	200 lbs.



MODEL	CAPACITY		WIDTH	DEPTH	HEIGHT	ELECTRICAL	WEIGHT
SS025	400–2000 cu.ft.	fan coil	17"	14"	14"	115v / 1ph / 60 Hz	25 lbs.
		condensing unit	19"	24"	18"	115v / 1ph / 60 Hz	85 lbs.
SS050	800–3000 cu.ft.	fan coil	17"	22"	14"	115v / 1ph / 60 Hz	35 lbs.
		condensing unit	19"	24"	18"	115v / 1ph / 60 Hz	98 lbs.
SS088	1500–6000 cu.ft.	fan coil	17"	22"	14"	230v / 1ph / 60 Hz	37 lbs.
		condensing unit	23"	30"	22"	230v / 1ph / 60 Hz	152 lbs.
SS200	2500–8500 cu.ft.	fan coil	21"	22"	18"	230v / 1ph / 60 Hz	56 lbs.
		condensing unit	38"	32"	27"	230v / 1ph / 60 Hz	192 lbs.

ALGUNAS INSTALACIONES





Algunas Instalaciones



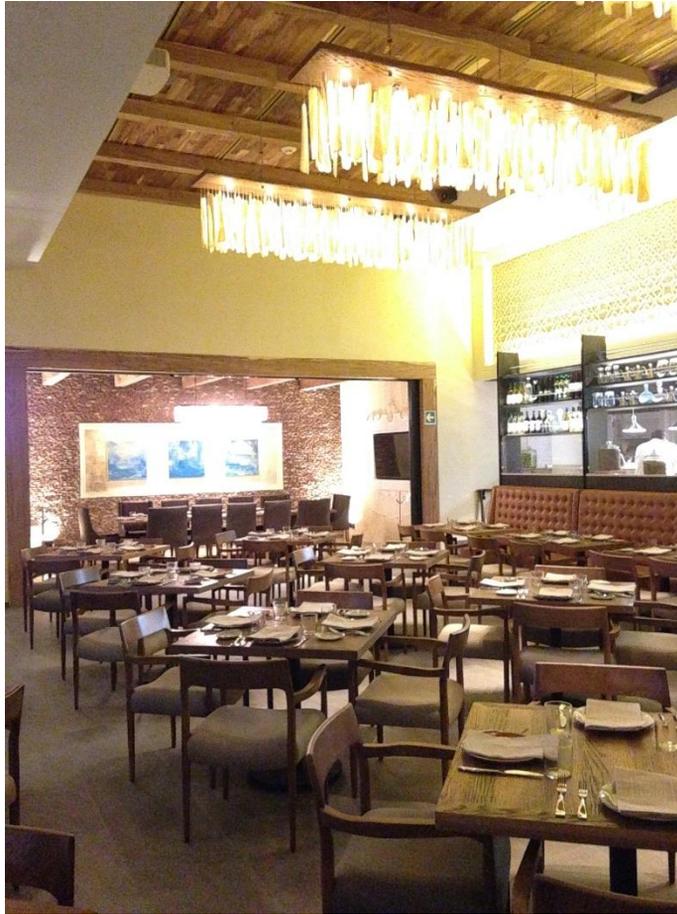


Algunas Instalaciones



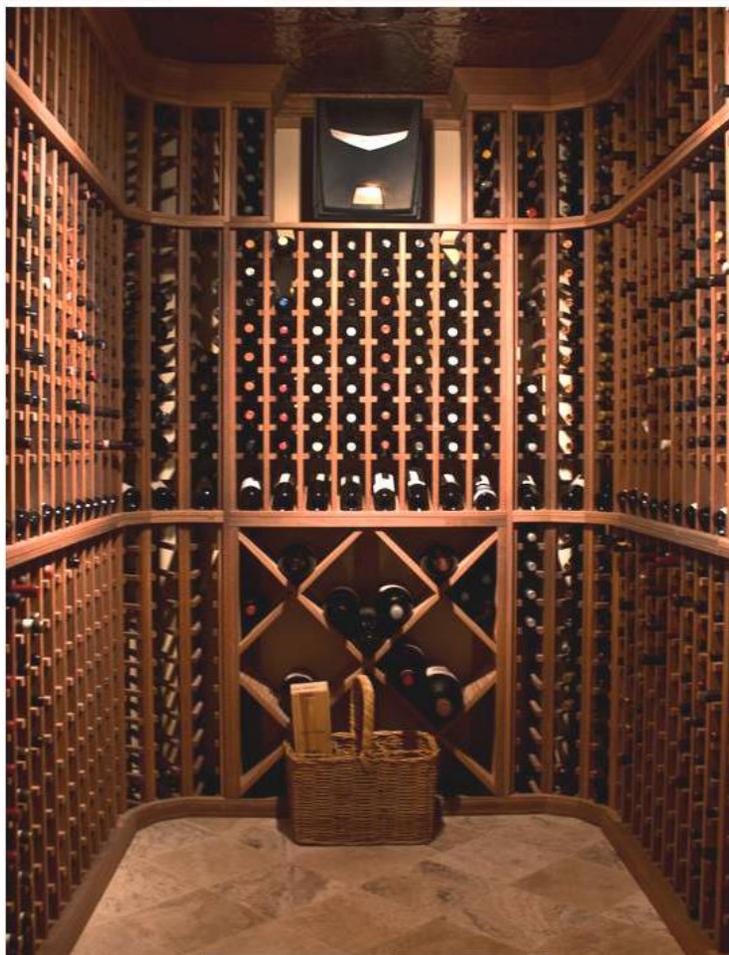


Algunas Instalaciones





Algunas Instalaciones





Algunas Instalaciones







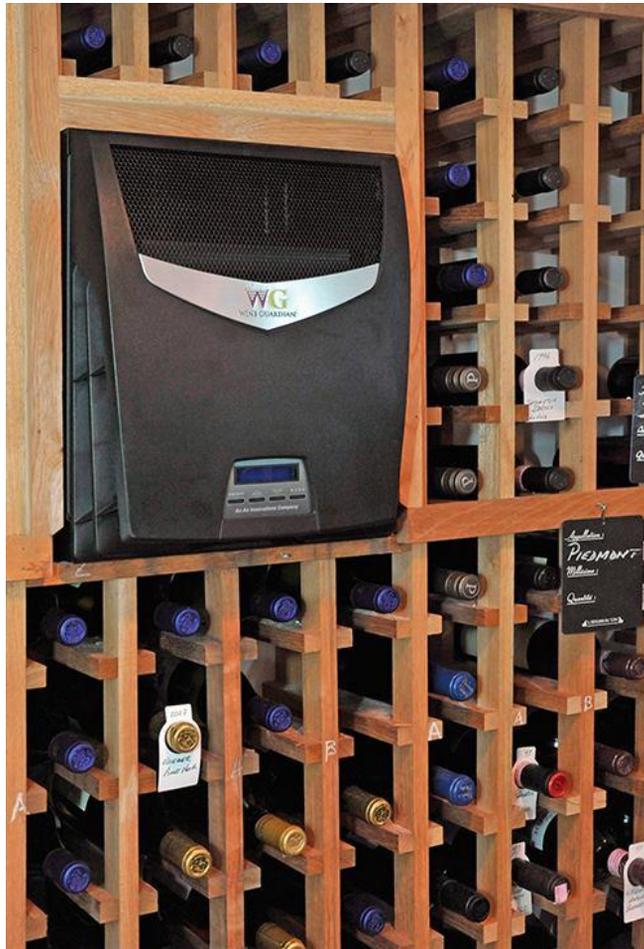
Algunas Instalaciones





Algunas Instalaciones







Algunas Instalaciones





Algunas Instalaciones







Algunas Instalaciones





AD-VINUM IMPORTADORA S.A. DE C.V.
AV. DR. JORGE JIMENEZ CANTU, LOTE 6 Y 7
LOCAL 2, COL. RANCHO VIEJO
ATIZAPAN DE ZARAGOZA, EDO. DE MEXICO
C.P. 52930

info@ad-vinum.com.mx

redtech@ad-vinum.com.mx

www.ad-vinum.com.mx

T (55) 53 08 58 02

(55) 53 08 29 51