

Maîtrisez le vieillissement de vos vins : le guide d'achat indispensable

Conditions de conservation optimales

- **Température** : Assurez une stabilité constante à 12°C (+/- 1°C) pour garantir un vieillissement serein.
- **Hygrométrie** : Maintenez un taux d'humidité entre 50 % et 80 % (idéalement 70 %) pour éviter le dessèchement des bouchons ou le moisissement des étiquettes.
- **Qualité de l'air** : Vérifiez la présence d'un filtre à charbon actif pour renouveler l'air et neutraliser les odeurs parasites.

Protection et confort acoustique

- **Protection UV** : Choisissez une porte pleine ou une porte vitrée traitée anti-UV pour prévenir l'oxydation irréversible dite 'goût de lumière'.
- **Stabilité** : Privilégiez un système anti-vibration efficace, avec un compresseur monté sur silentblocs, pour ne pas perturber le vin.
- **Niveau sonore** : Pour une installation dans une pièce de vie, optez pour un modèle affichant moins de 40 dB.

Capacité et usage

- **Calcul de capacité** : La capacité annoncée se base sur des bouteilles type Bordeaux. Prévoyez une marge de 20 % pour les formats plus larges (Bourgogne, Champagne).
- **Polyvalence** : Si vous souhaitez conserver et servir vos vins à température de dégustation, privilégiez une cave multi-températures ou à deux zones distinctes.

Vérifications techniques avant achat

- **Classe climatique** : Consultez la plaque signalétique pour vérifier que l'appareil est adapté à la température ambiante de votre pièce (ex: classe SN de +10°C à +32°C).