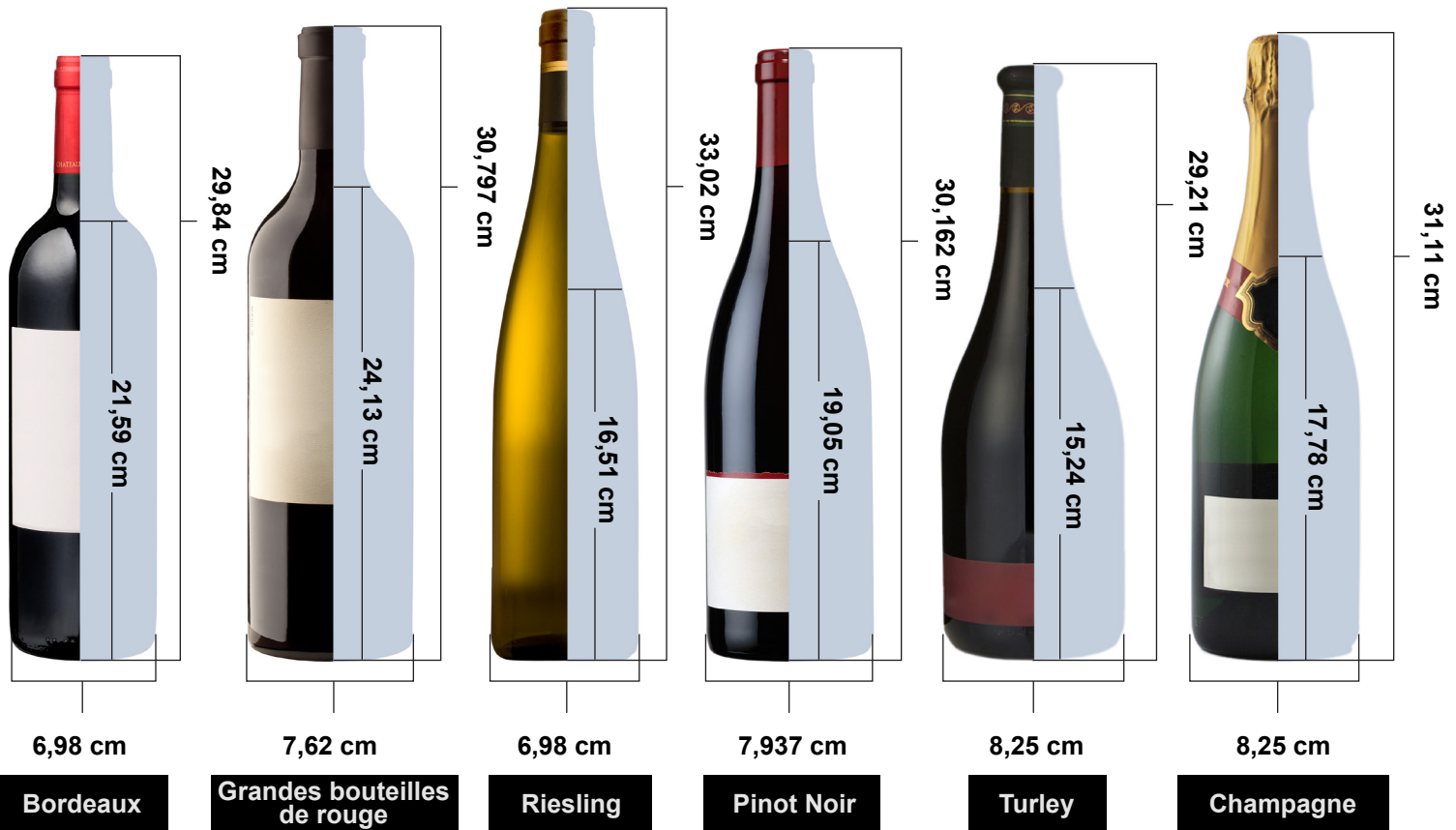


Capacité du refroidisseur de vin



Ce tableau des bouteilles de vin est fourni à titre d'indication générale pour l'entreposage du vin.

La collection de vins de chacun est unique, et il existe de nombreuses formes et tailles de bouteilles sur le marché. La capacité du refroidisseur de vin de Vinotemp correspond à des bouteilles de Bordeaux standard de 750 ml, dont le diamètre est d'environ 6,98 cm (2,75 po).

Le stockage de bouteilles plus hautes, plus larges ou de formes bizarres (y compris les bouteilles de champagne) réduira la capacité de votre refroidisseur de vin.

Quelques suggestions :

L'entrecroisement de bouteilles du même type ou l'empilage de bouteilles de même dimension solidifiera votre rangement. Si le rayonnage est conçu pour supporter plus de bouteilles, il est judicieux d'enlever des tablettes pour optimiser le stockage. Pour cette technique, vous devez garder le rayonnage immobile et ne pas tirer sur les tablettes. Il existe des rayonnages qui peuvent maintenir l'étiquette latéralement sur la première rangée, puis suivre la méthode normale de stockage avant et arrière derrière elle. Vous pouvez ranger vos bouteilles les plus précieuses dans les sections plus difficiles d'accès de votre cellier, tout en conservant les bouteilles consommées plus rapidement à la hauteur des yeux.

Les bouteilles de vin de grand format gagnent en popularité, car les établissements vinicoles les produisent sporadiquement pour marquer des occasions spéciales telles que des anniversaires ou des millésimes uniques. Les bouteilles de grand format présentent plusieurs avantages : elles vieillissent mieux, ce qui donne un vin de meilleure qualité, et peuvent être conservées plus longtemps en raison du faible rapport entre l'oxygène et le vin à l'intérieur de la bouteille. En revanche, les formats plus petits, comme les demi-bouteilles ou les quarts de bouteille, accélèrent le vieillissement du vin et doivent donc être consommés plus rapidement.