

Presentazione pre-vendita ASKO

Cantina per vini ASKO

Contatore secondario

Zona singola

Doppia zona



Cantinetta per vini



"ASKO non solo crea un design accattivante e di alta qualità che può essere collocato nella tua cucina, ma anche il modo più intelligente per conservare i tuoi vini, con un sistema di inventario collegato a un'app".

Cantina vino sottotop

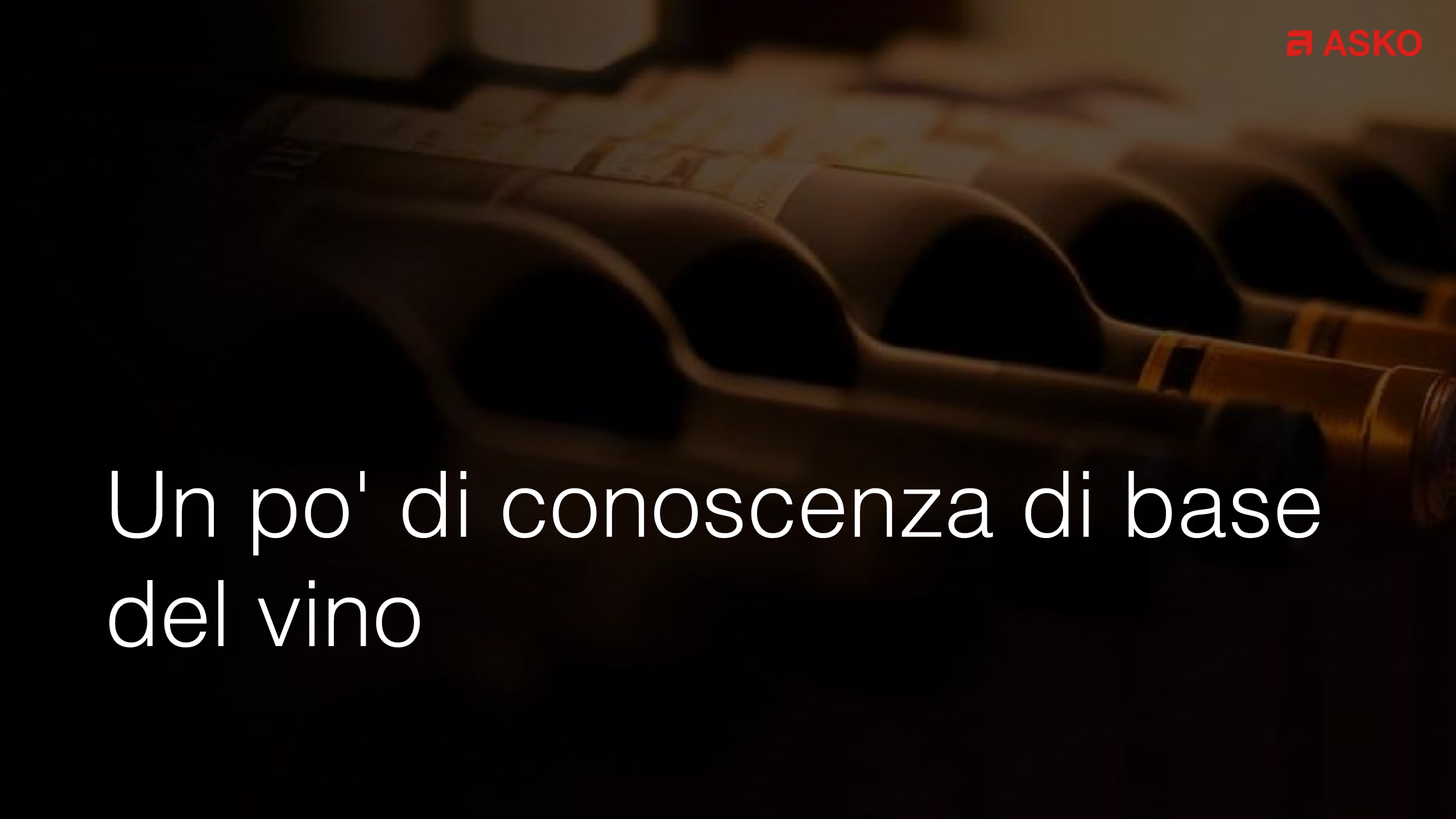
Oltre alle cantinette per vini più grandi, ASKO ha sviluppato una gamma di cantinette per vini davvero intelligenti ed eleganti per il sottobanco. Questi sono anche molto riccamente equipaggiati con caratteristiche come:

- Un sistema di inventario unico collegato a un'app
- Con guida alla temperatura integrata e con 2 e 1 zone di temperatura per conservare, invecchiare o servire il tuo vino in condizioni ottimali.

Vantaggi reali per l'utente

- Condizioni ottimali
- 1 o 2 diverse zone di temperatura
- Sistema di porte push-to-open
- Scansione delle etichette dei vini nell'APP Connectlife con il telefono cellulare
- Gestisci la tua collezione con il sistema di inventario dei vini
- Consulenza professionale per ogni tipologia di vino sull'impostazione della temperatura ideale attraverso il database integrato di Vivino
- Design di installazione ottimale
- Luce a LED completamente regolabile
- Qualità e lavorazione di prima classe nella serie di design Elements



The background of the slide is a dark, low-key photograph of several wine bottles lying horizontally. The bottles are arranged in a row, with their labels and caps visible. The lighting is soft and focused, creating a sense of depth and texture. The overall color palette is dark and moody, with hints of gold and brown from the bottle caps and labels.

Un po' di conoscenza di base
del vino

Sviluppo della vite e del vino

La vite cresce nel terreno, sviluppa fiori e infine frutti.

Il vino segue il percorso inverso, partendo dagli aromi primari di frutta, per poi sviluppare un bouquet floreale e infine sviluppare gli aromi.



"ASKO rispetta il vino e la storia del vino."

Una corretta conservazione del vino è essenziale per ottenere il massimo piacere da ogni bottiglia.

- Che tu sia un sommelier o che tu abbia appena iniziato a sviluppare il tuo gusto, una corretta conservazione del vino è essenziale per ottenere il massimo piacere da ogni bottiglia.
- L'aggiunta di una cantinetta per vini ASKO alla tua casa è il modo migliore per garantire che il tuo vino rimanga fresco e invecchi perfettamente.
- Puoi servire senza sforzo il tuo vino alla temperatura ideale per massimizzare il sapore.



Conservazione del vino

Le cantine naturali sono il luogo ideale per la conservazione del vino grazie alla scarsa illuminazione, all'assenza di vibrazioni e al clima speciale.

La temperatura di un vino ne determina il gusto e ne influenza il godimento.

Per garantire che fattori come la temperatura, l'umidità e la luce non influenzino la qualità del vino, le cantinette per vino ASKO offrono condizioni di conservazione perfette e delicate grazie all'eccellente sistema di flusso d'aria, simile o addirittura migliore di quello di una cantina naturale.

L'umidità all'interno è controllata, tecnologie elevate e innovative forniscono protezione contro i raggi UV, le vibrazioni e gli sbalzi di temperatura.

Inoltre, la temperatura può essere regolata a seconda che il vino debba essere gustato nel prossimo futuro o conservato per un periodo di tempo più lungo.



Affinamento del vino

Non c'è una lista, non c'è uno standard, non c'è una guida oltre la perfetta conservazione e alcuni trucchi per garantire che il vino possa invecchiare. Tuttavia:

- I vini dolci invecchiano meglio dei vini secchi
- I vini rossi invecchiano meglio dei vini bianchi



Affinamento del vino

- I vini rossi sono prodotti utilizzando la buccia dell'uva. I tannini sono fondamentali per l'invecchiamento dei vini rossi e provengono principalmente dalla buccia dell'uva.
- I tannini agiscono come conservanti.
- I frigoriferi/refrigeratori per vino convenzionali non sono ottimali per il processo di invecchiamento del vino.
- ASKO si impegna a fornire ai professionisti del vino il dispositivo definitivo in grado di gestire l'invecchiamento del vino utilizzando l'ultima cantinetta sottobanco.

Esempi di tannino del vino



Temperatura di servizio del vino 1/2

La maggior parte delle persone che bevono vino sanno che si servono vino bianco e champagne freddi e vino rosso a temperatura ambiente.

Quello che le persone potrebbero non sapere è che la "temperatura ambiente" a cui si riferiscono i professionisti del vino è la temperatura delle cantine nella regione di Bordeaux in Francia. Queste grotte hanno circa 13°C.

Una buona cantinetta può mantenere i tuoi vini a una temperatura di servizio perfetta e ridurre le congetture e talvolta i mal di testa.



Temperatura di servizio del vino 2/2

- La temperatura di servizio può compromettere seriamente il gusto del vino. Se i vini rossi vengono serviti troppo caldi, tendono ad avere un sapore sbilanciato con una nota alcolica.
- I vini bianchi hanno un sapore particolarmente piatto e opaco quando sono un po' troppo caldi.
- Se i vini vengono serviti troppo freddi, gli aromi e i sapori vengono soppressi e smorzati, e nei vini rossi i tannini possono essere aspri e astringenti.
- Troppo spesso, i vini bianchi vengono serviti direttamente dal frigo, mentre i vini rossi vengono aperti a temperatura ambiente confortevole, nessuna di queste situazioni è ideale.



La cantinetta vino sottobanco ASKO porta il tuo vino alla giusta temperatura di servizio.

Le cattive proprietà del vino influenzano.

1. Fluttuazioni di temperatura.
2. Luce UV.
3. Vibrazione.
4. Umidità errata.
5. Ventilazione insufficiente



Fluttuazioni di temperatura

- Le temperature più elevate accelerano il processo di invecchiamento.
- Un invecchiamento più rapido riduce la complessità (qualità) del vino.
- L'invecchiamento più rapido fa sì che il vino si gonfi più rapidamente.
- Temperature troppo basse rallentano l'invecchiamento e la maturazione.



A temperature più alte e fluttuanti, il vino si espande, spingendo fuori il tappo. Ciò consente all'aria di entrare nella bottiglia e danneggiare il vino.



Full-bodied reds	
Wine	Temperature (°C)
Cabernet Sauvignon, Red Burgundy, Barbaresco, Barbera, Barolo, Brunello, Refloto, Malbec	17°C
Shiraz, Zinfandel, Grand Cru Bordeaux, Ribera del Duero, Carmenera	18°C
Vintage Port, Banyuls, Madeira	19°C
Light-to-medium-bodied reds	
Wine	Temperature (°C)
Beaujolais	12°C
Young Spanish and Portuguese Wines	13°C
Chinon, Sherry, Tawny Port	14°C
Light Zinfandels, Chianti	15°C
Pinot Noir, Merlot, Rioja, Bordeaux (Young)	16°C
Dry whites	
Wine	Temperature (°C)
Alsace Riesling, Italian Whites, Pinot Blanc, Pinot Gris, Pouilly Fume, Pouilly Fuisse, Gruner Veltliner	8°C
Chenin Blanc, Bordeaux Blanc, Sauvignon Blanc	9°C
Chardonnay	10°C
Condrieu, White Burgundy	11°C
Full-bodied Chardonnay and Graves	12°C
Sparkling wines and sweet wines	
Wine	Temperature (°C)
Asti spumante, Cava	5°C
Non-vintage Champagne and Sparkling Wine	6°C
Sweet Vouvray, Tavel, White Zinfandel, Barsac, Icewine, Tokaji, Sauternes, Auslese, Beerenauslese, Trockenbeerenauslese, Sake	7°C
Vintage Champagne, Muscats, Riesling (New World) and Sparkling Wine	8°C

Fluttuazioni di temperatura

Ogni vino ha bisogno di una sua temperatura specifica per ottenere il miglior risultato di invecchiamento.

Anche,

- Conservare il vino nell'esatto intervallo di temperatura.
- Evitare gli sbalzi di temperatura

Temperatura



Miglior intervallo di temperatura

Ore



Illuminazione

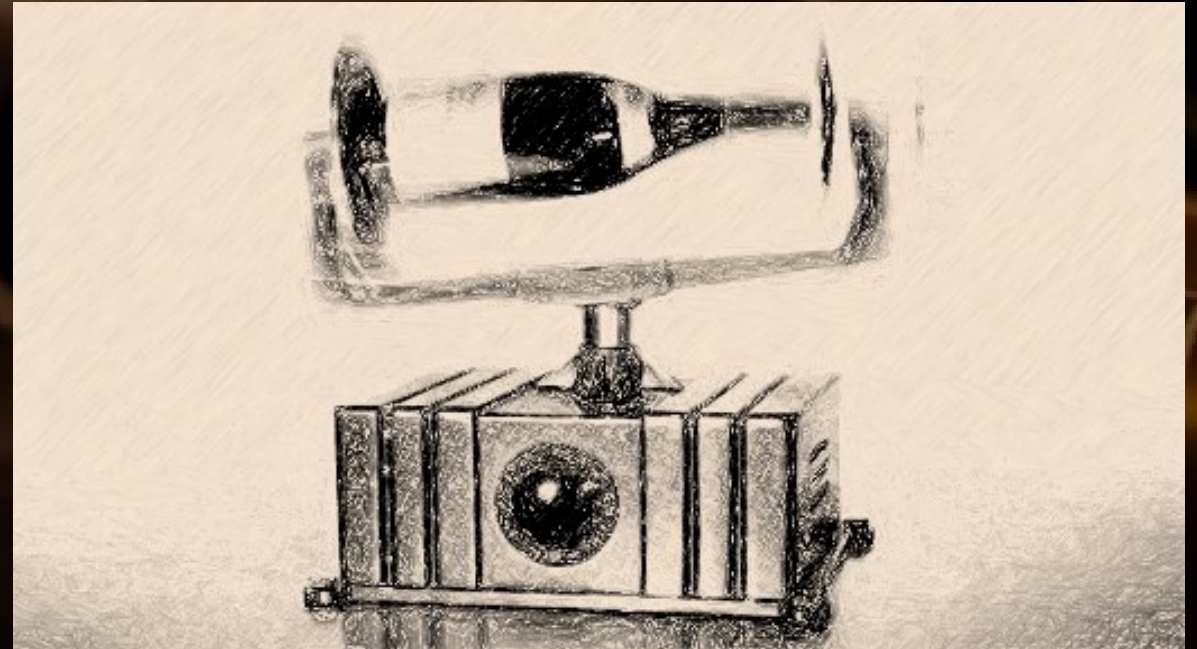
Assicurarsi che il vino non sia esposto ad un'elevata intensità luminosa, in particolare ai raggi UV:

- Un'eccessiva esposizione alla luce sul vino può accelerare le reazioni chimiche naturali, che possono causare lo sviluppo prematuro del vino e quindi influenzare il gusto e gli aromi.
- Non permettere mai alla luce del sole di entrare nella tua conservazione del vino ed evita sempre la luce artificiale inadatta.
- La maturazione del vino in realtà non richiede alcuna luce.



Mantieni il vino fermo

- Il movimento e la vibrazione muovono il vino e possono impedire ai sedimenti di depositarsi in un vino rosso.
- Le vibrazioni costanti rovineranno quindi il vino.



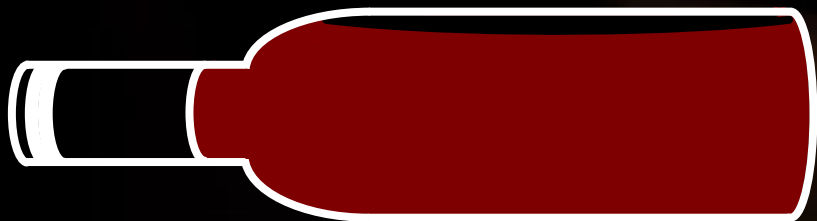
Umidità

- L'umidità dovrebbe essere compresa tra il 60% e l'80%
- Un'umidità troppo bassa si tradurrà in un tappo di sughero asciutto.
- Troppa umidità porta alla muffa.
- La cantinetta vino sottopiano ASKO offre un'eccellente ventilazione con aria pulita, che aiuta a prevenire danni alle etichette e ai tappi di sughero durante la conservazione



Collocamento

- Il vino deve essere conservato su un fianco, in particolare i vini con tappi di sughero.
- I tappi a vite e i tappi a corona hanno requisiti di posizionamento inferiori.



Stoccaggio a lungo termine, orizzontale può essere il migliore posizione. Mantiene il tappo umido e gonfio ed evita che il vino entri in contatto involontariamente con l'aria.



La conservazione a breve termine, entro poche settimane, viene preferibilmente conservata in posizione inclinata per mantenere umido il tappo. Se la posizione è troppo alta, il tappo si asciugherà.

Usa la conoscenza del vino per progettare la cantinetta per vini definitiva

Per creare la cantinetta per vini definitiva, ASKO ha investito tutte le risorse immaginabili nella progettazione di un dispositivo che non solo ha un design straordinario, ma crea anche l'ambiente migliore per la conservazione e la conservazione del vino.

Non solo, ma lo abbiamo anche reso il dispositivo intelligente definitivo aggiungendo funzionalità come:

- Implementazione del database Vivino.
- Sistema di inventario intelligente con l'uso di una fotocamera o utilizzare l'app.
- Usa l'app per controllare e controllare il tuo dispositivo.



Si adatta perfettamente
alla linea Elements

Cerniere robuste con chiusura ammortizzata

La porta è dotata di cerniere extra stabili e durevoli con funzione di chiusura ammortizzata. Basta premere la porta a 30° , le cerniere rallentano la velocità e la porta si chiude delicatamente per proteggere i vini da vibrazioni inutili.





Luce LED soffusa

- Le luci soffuse a LED creano un'illuminazione uniforme dell'abitacolo senza dannose radiazioni UV.
- Poiché le luci a LED producono un calore minimo, puoi illuminare la tua collezione di vini quanto vuoi.

Illuminazione Sottobanco Zona Singola

La cantinetta vino a zona singola ha una barra luminosa a LED luminosa situata nella parte superiore dell'armadio.
Dimmerabile e infinitamente variabile da luce fredda a luce calda



Illuminazione Sottobanco 2 Zone

Luci a LED zone 1 e 2

La cantinetta a doppia zona ha due strisce luminose a LED luminose situate nella parte superiore di ciascuna zona.
Dimmerabile e infinitamente variabile da luce fredda a luce calda



Filtro dell'aria con carboni attivi

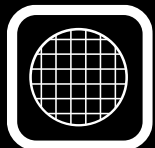
La cantinetta è dotata di un filtro a carboni attivi in ogni zona, che previene gli odori che possono contaminare i vostri vini.

Il filtro a carboni attivi era originariamente chiamato filtro HEGA (High Efficiency Gas Absorption).

Rimuove le molecole di gas attraverso un processo di adsorbimento (non assorbimento). Durante l'adsorbimento, le sostanze inquinanti aderiscono all'esterno del filtro a carboni attivi.

Si consiglia di sostituire i filtri ogni anno.

HF2003 Set di 3 Succo: 873067

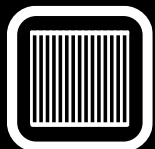


Filtri dell'aria

Conservazione accurata su scaffali in legno

Conservando le bottiglie di vino sul legno, il vino non si raffredda troppo rapidamente e le bottiglie non vengono danneggiate.

I pavimenti in legno di faggio sono dotati di guide telescopiche che scorrono in modo fluido e senza soluzione di continuità e hanno una funzione di chiusura ammortizzata.



Scaffali in legno

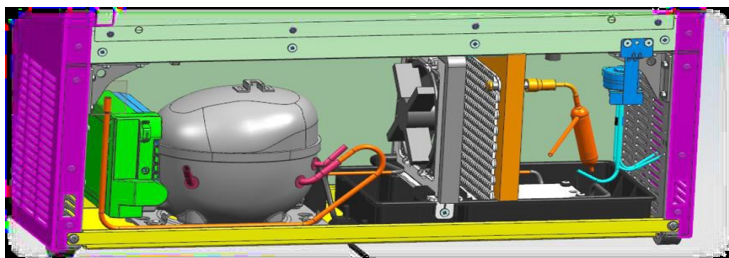
Basse vibrazioni e bassa rumorosità

Anche lievi vibrazioni possono interrompere il processo di maturazione del vino e impedire ai tannini di depositarsi.

La cantina è dotata di un compressore a basse vibrazioni appositamente progettato per la conservazione del vino.

Le vibrazioni sono continuamente monitorate e riceverai immediatamente un avviso in caso di superamento dei valori normali.

Con un livello di rumorosità di ≤ 36 dB(A), l'alloggiamento è estremamente silenzioso.



Bass



Umidità ottimale

L'umidità è monitorata da sensori di umidità e controllata principalmente da ventilatori indipendenti in ogni vano.

Se l'umidità all'interno è troppo bassa, la ventola funzionerà continuamente e farà in modo che l'umidità aumenti.

Se l'umidità all'interno è troppo alta, la ventola si fermerà se non è necessario il raffreddamento, riducendo gradualmente l'umidità.



Controllo
dell'umidità

Stabilizzatore di umidità aggiuntivo

È possibile utilizzare uno stabilizzatore di umidità aggiuntivo quando le condizioni ambientali (ad es. ambienti estremamente secchi) impediscono al dispositivo di mantenere l'umidità richiesta. Questo dovrebbe essere compreso tra il 60% e l'80%.



Temperatura precisa

La temperatura è un fattore cruciale per permettere al vino di maturare al giusto ritmo.

I sistemi di misurazione e regolazione delle temperature sono calibrati per consentire una fluttuazione di soli $\leq 0,3^{\circ}\text{C}$.



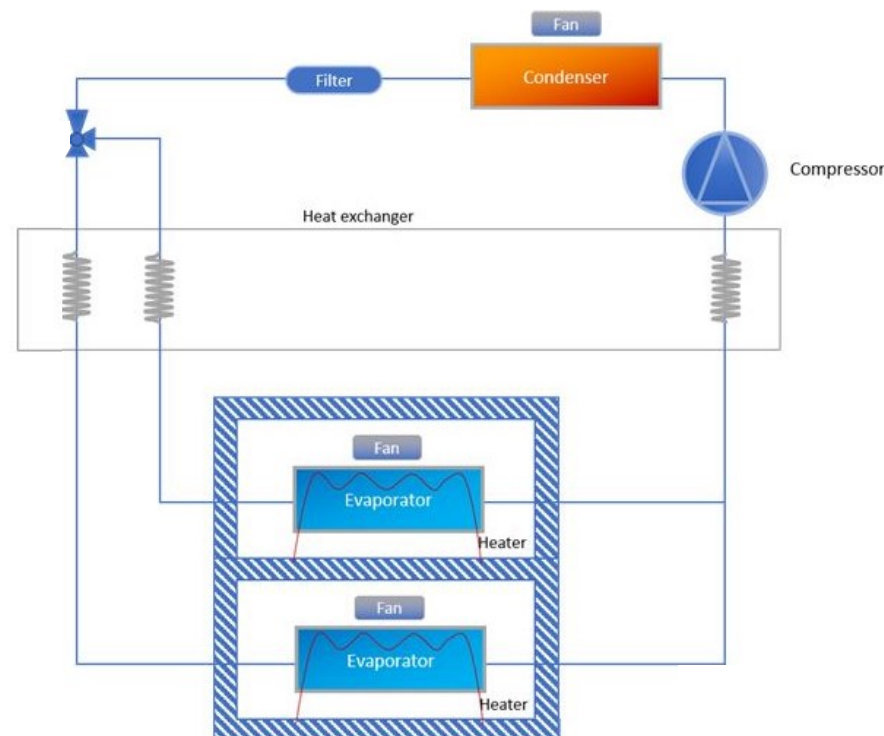
Sistema di raffreddamento del layout

Grazie al sofisticato sistema di raffreddamento di ASKO, è possibile regolare la temperatura in ogni scomparto in modo rapido ed estremamente preciso.

Insieme al sistema bilanciato di flusso d'aria multiplo, questo crea un interno raffreddato in modo uniforme, perfetto per il raffreddamento e la conservazione del vino.



Sistema di
raffreddamento



Flusso d'aria multiplo

Nelle cantinette vino ASKO, l'aria è in costante movimento, garantendo la stessa temperatura e umidità su ogni ripiano.

L'aria ornamentale aiuta anche a prevenire la muffa.

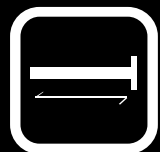
Anche nell'area di servizio, il flusso d'aria è diretto lateralmente, scorre intorno ai bicchieri da vino e li mantiene alla temperatura di servizio perfetta.



Multi-Luftstrom

Guide telescopiche facilmente spostabili

Ogni ripiano è dotato di guide
telescopiche facili da scorrere con una
funzione di chiusura ammortizzata per
una manipolazione delicata delle bottiglie
di vino.

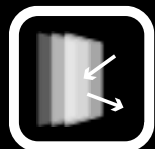


Easy Slide
Guide telescopiche

Tutte le porte in vetro sono dotate di filtri UV

Le bottiglie di vino sono colorate nella maggior parte dei casi, poiché la luce UV danneggia la maturazione del vino.

Per ridurre ulteriormente l'esposizione alle radiazioni, la cantinetta vino sottopiano ASKO è dotata di due strati di vetro filtrati dai raggi UV per proteggere la collezione di vini presentandola con stile. La filtrazione UV è superiore al 99%

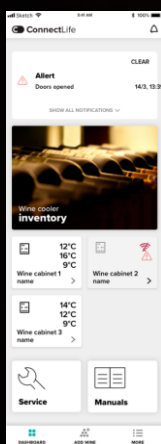
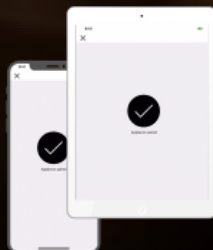
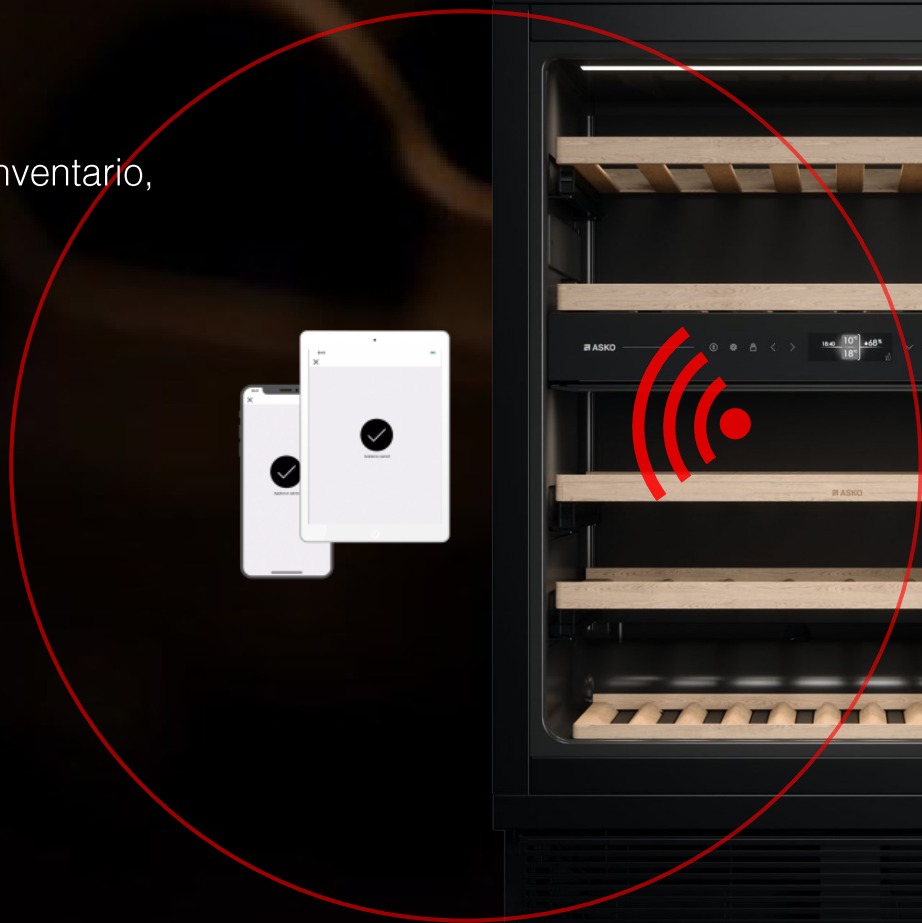


Porta in vetro con
filtro UV

Connect Life

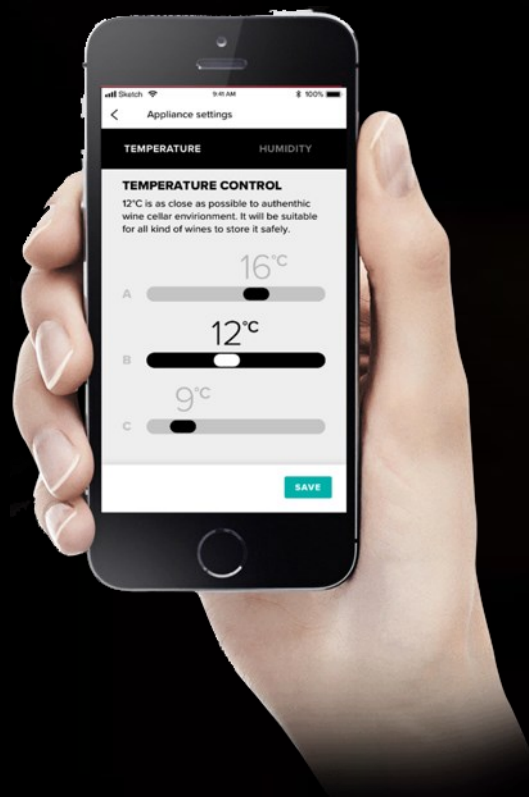
Scarica l'app ASKO Connect Life e connettiti alla cantinetta vini.

Avrai tutte le funzioni accessibili dal tuo smartphone o tablet, come controllare o modificare le impostazioni, organizzare l'inventario, ecc.



Funzioni intelligenti

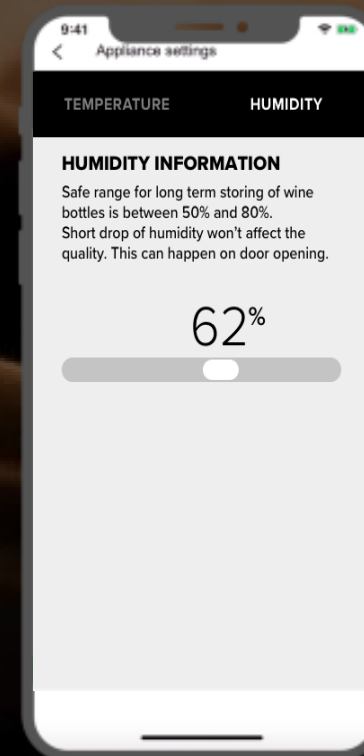
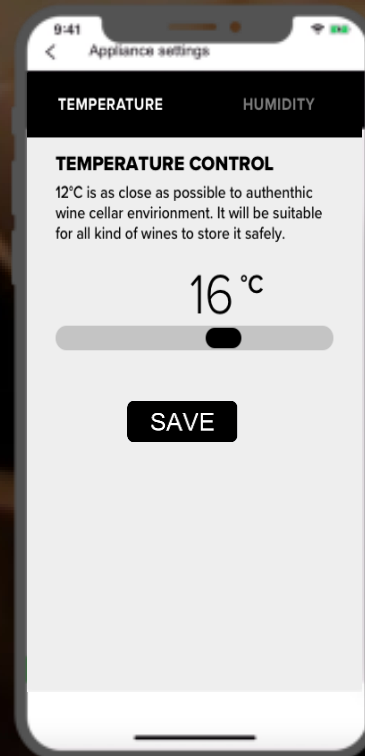
Utilizziamo la fotocamera del telefono per la scansione e per tutte le funzioni intelligenti, tutte le funzionalità ConnectLife sono disponibili nei modelli sottobraccio.



Controllo della temperatura e dell'umidità

La temperatura può essere visualizzata in gradi Fahrenheit o Celsius ed è possibile definire facilmente le temperature desiderate per il WCC sottolavello a zona singola o doppia.

L'umidità nell'armadio viene mantenuta a circa il 60%-80%. poiché l'umidità migliore per la conservazione del vino è compresa tra il 60% e l'80%. Puoi monitorare l'umidità sul display dell'armadio o sul tuo smartphone o tablet.

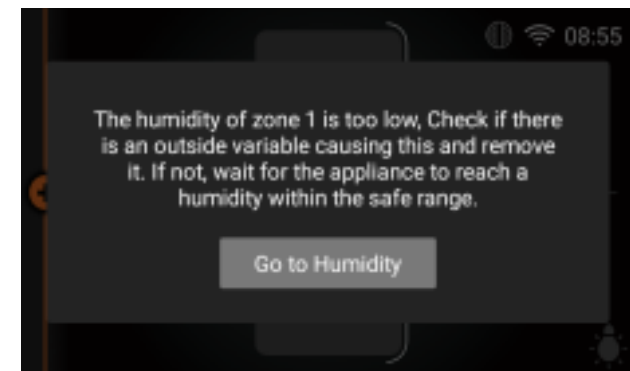
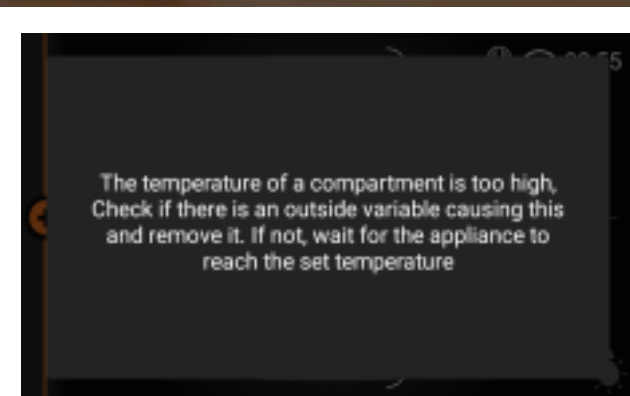
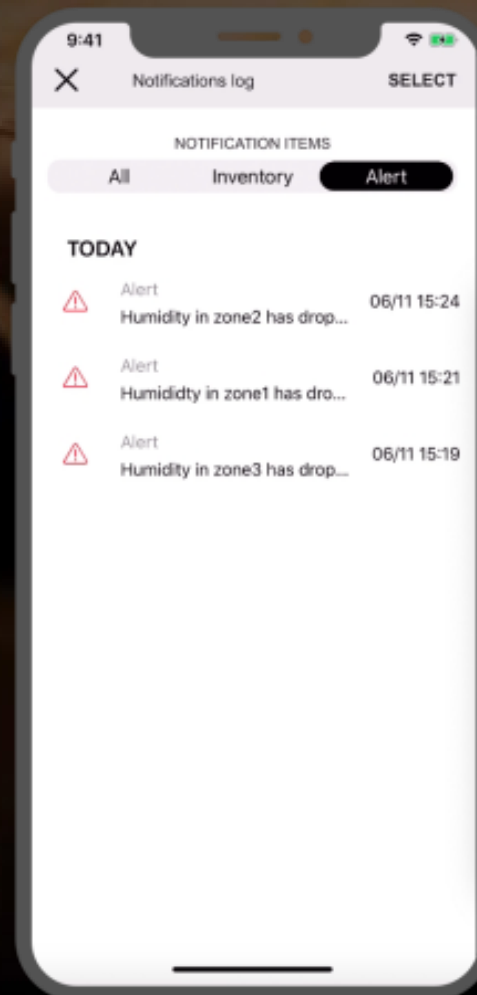


Avviso di temperatura e umidità

Se la temperatura è inferiore a 5° C o superiore a 20° C, sia sul display che sullo smartphone o tablet, apparirà un avviso.

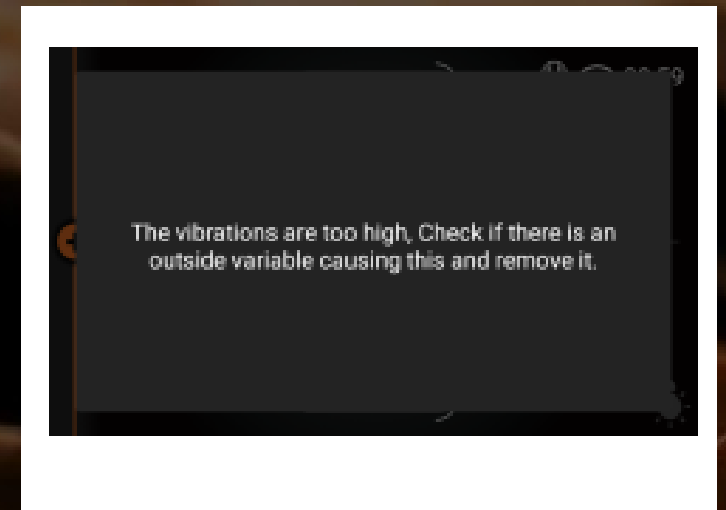
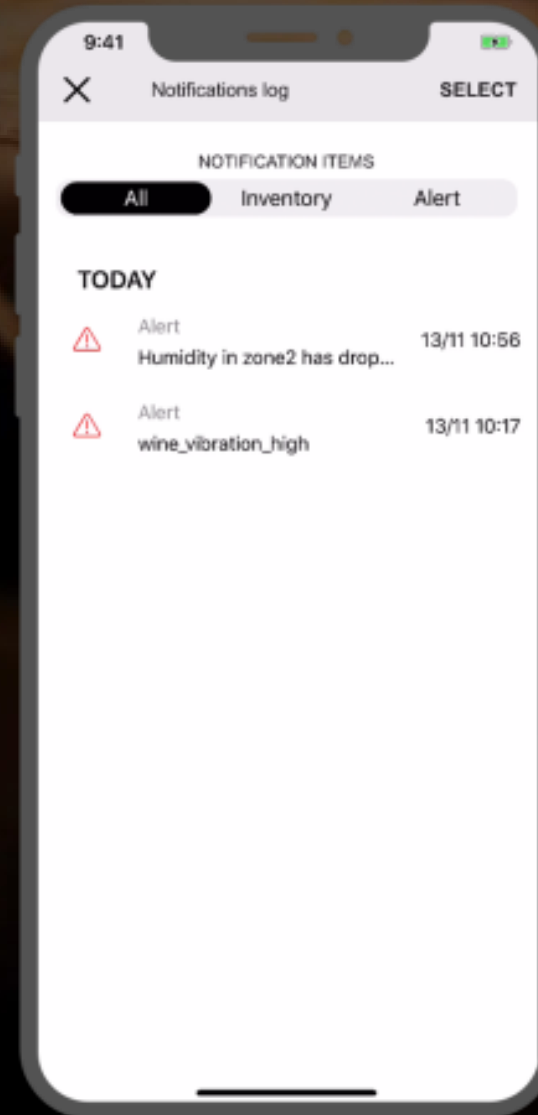
Se l'umidità è al di fuori dei limiti del 60%-80%, gli avvisi verranno visualizzati sia sul display che sul tuo smartphone o tablet.

La temperatura e l'umidità non possono essere regolate accidentalmente una volta bloccate nelle impostazioni.



Avviso di vibrazione

Se le vibrazioni superano le tolleranze impostate, viene emesso un avviso di vibrazione.



Protocollo dati

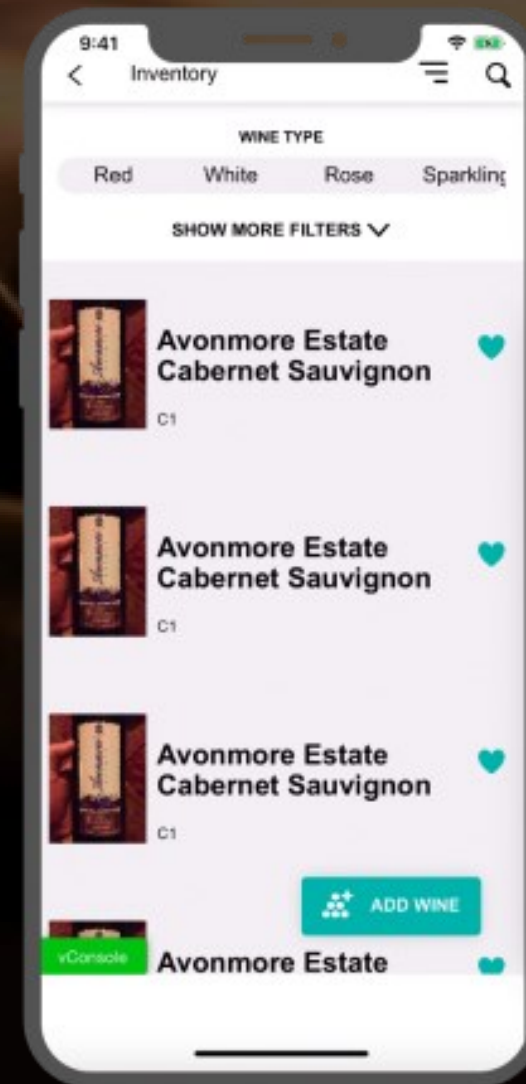
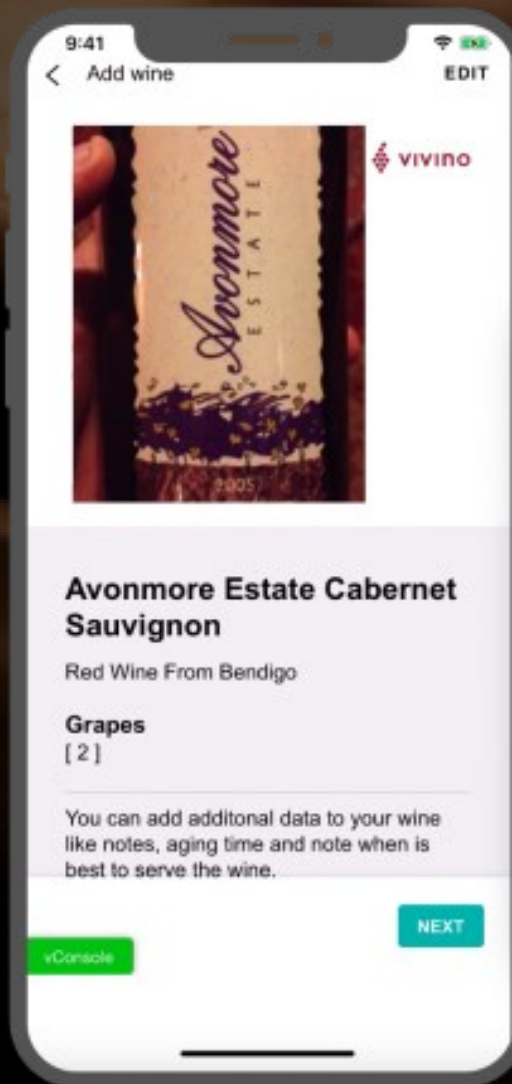
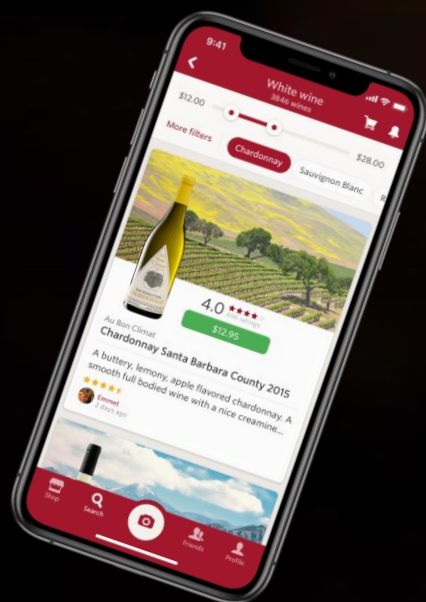
La temperatura, l'umidità e le vibrazioni sono costantemente monitorate.

Avete accesso istantaneo al registro dei dati sul display dell'armadio o sul vostro smartphone o tablet.



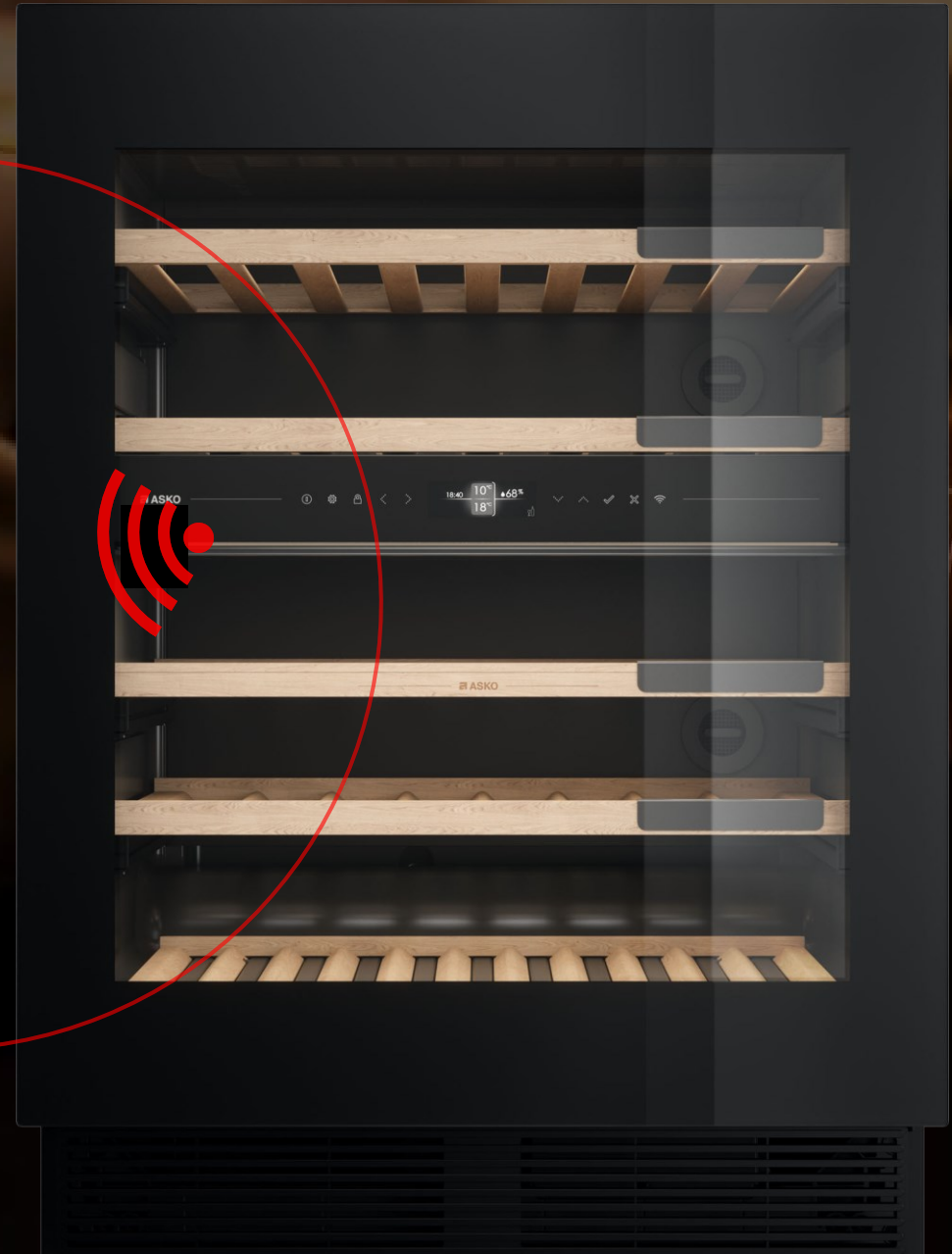
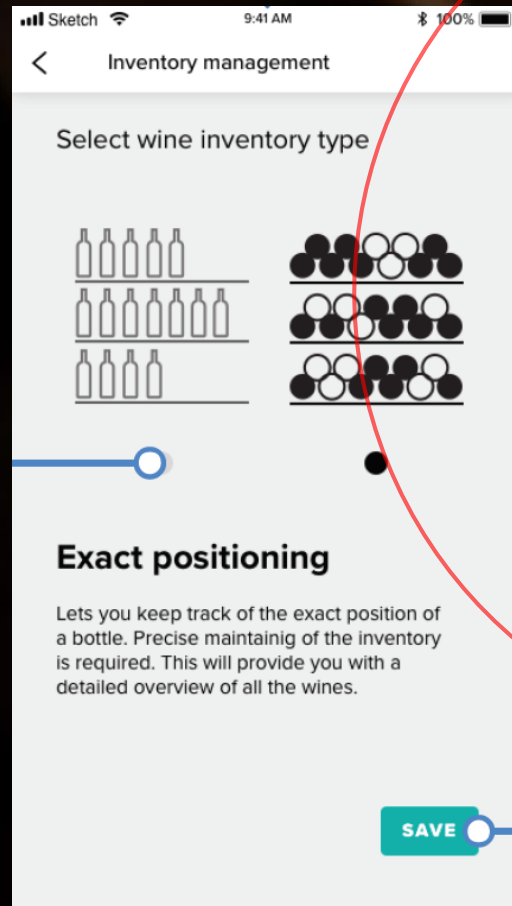
Scopri di più sul tuo vino

L'app è alimentata da Vivino, che ha il più grande database di vini al mondo. Basta scansionare l'etichetta e riceverai immediatamente maggiori informazioni sul vino.



Sistema di inventario

L'esclusivo sistema di inventario del vino ti consente di tenere facilmente traccia di cose come il tempo di conservazione e il momento e la temperatura giusti per servire i tuoi vini. Questo può essere fatto utilizzando l'app ConnectLife.



Cantinetta vino sottotop



Ci saranno due versioni, una zona singola e una zona doppia.
Entrambi hanno interfacce utente diverse

Interfaccia utente

La zona singola avrà un'interfaccia utente meno complicata rispetto alla zona doppia.

La doppia zona avrà un nuovo design per l'interfaccia utente

A horizontal control bar for a single zone. It features the ASKO logo on the left, followed by a series of icons: a circle with '1', a yellow bell, a lock, a temperature display showing '< 88°C >', a gear icon, another temperature display showing '< 88°C >', a checkmark, a yellow bell, and a Wi-Fi symbol. The bar is dark with light-colored icons and text.

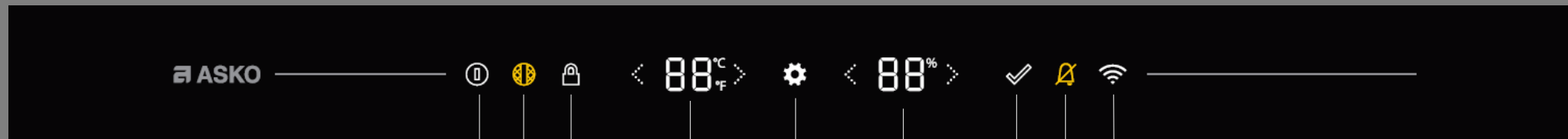
ASKO — ① 🔔 🔒 < 88°C > ⚙️ < 88°C > ✓ 🔔 📶

Zona singola.

A circular inset showing a double zone control interface. It features a dark background with a light-colored horizontal bar. The bar contains a temperature display showing '12°C' and '16°C' with a '68°' offset, and a '16°C' display. To the right of the temperature displays are icons for a circle with '1', a gear, a lock, up and down arrows, a checkmark, a yellow bell, and a Wi-Fi symbol. The interface is framed by a circular border.

Doppia zona.





Interruttore on/off



Filtro a carboni attivi



Parentale



Temperatura



Schermo Wi-Fi

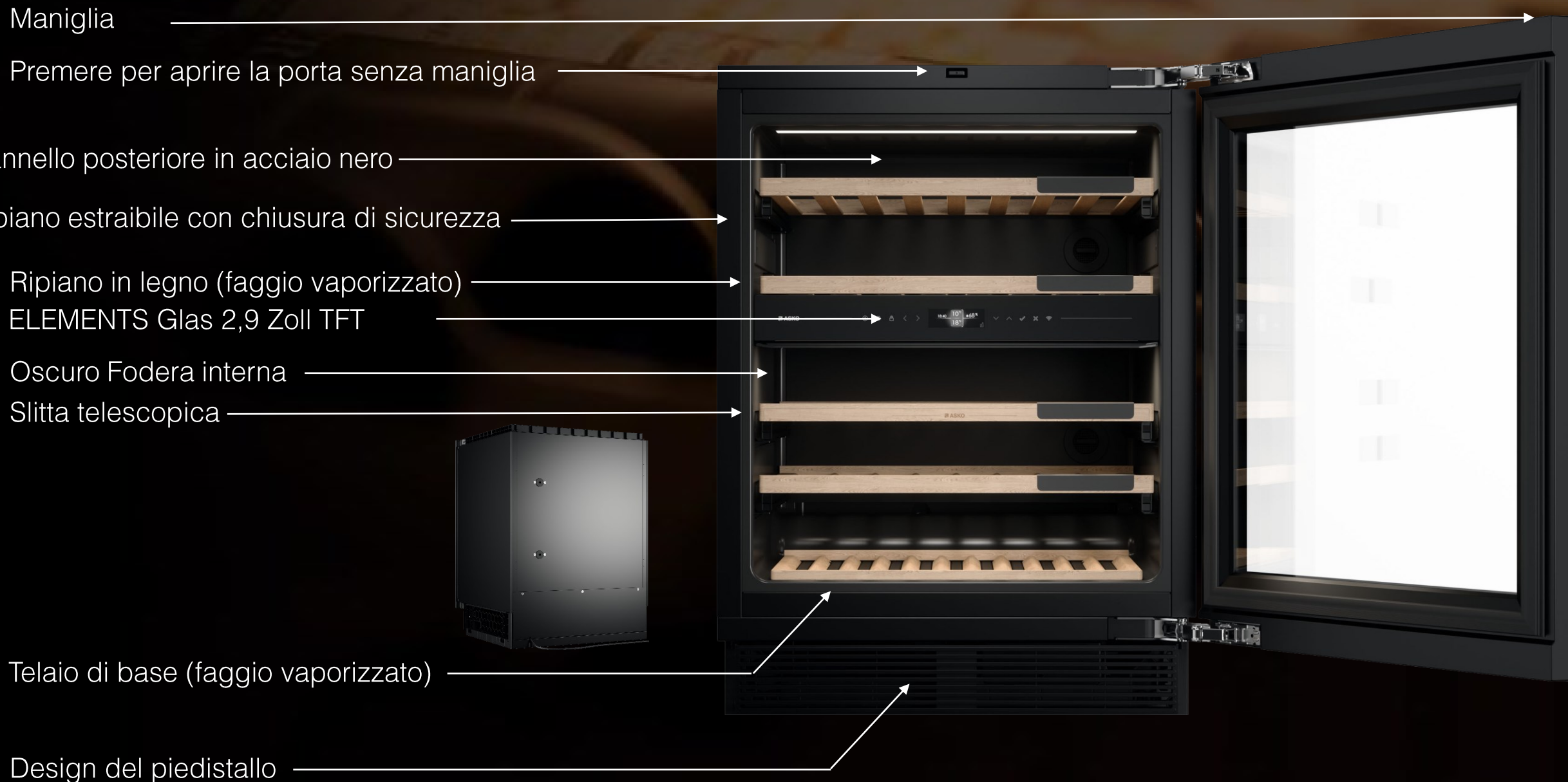
Allarme porta disattivato

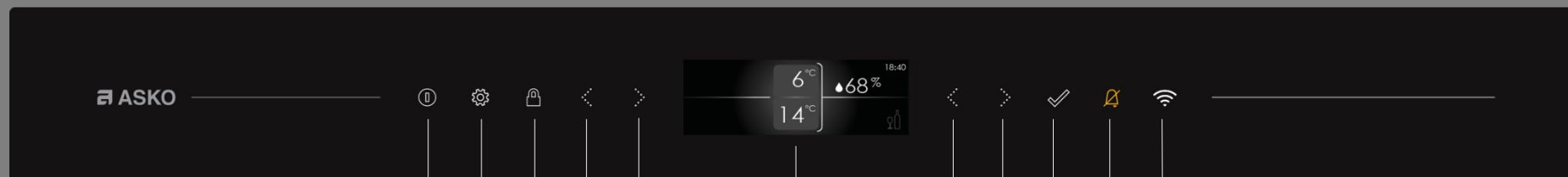
Pulsante Conferma

Umidità

Pulsante Impostazioni

LED Touch Control WCC-U a zona singola





Interruttore on/off

Pulsante Impostazioni

Parentale

Temperatura

Schermo Wi-Fi

Allarme porta disattivato

Pulsante Conferma

Umidità

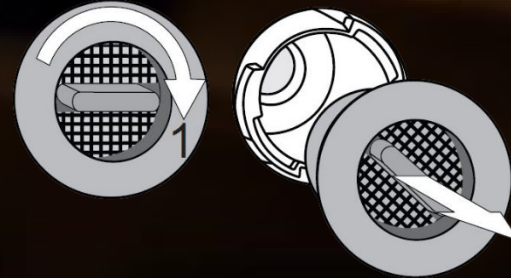
Pulsante Impostazioni

Controllo LCD Touch WCC-U a doppia zona



Pannello posteriore in acciaio nero

Un filtro a carboni attivi per zona incluso nel pannello posteriore



Tavolo-Scudo dei Nomi

Le targhette portanome lavagna sono fornite con il dispositivo. Possono essere installati nella parte anteriore di qualsiasi scaffale.

Puoi usare il gesso per indicare il vino conservato su un particolare scaffale. Le targhette portanome della scheda possono essere pulite con un panno umido.



Portabottiglie con fondo in legno

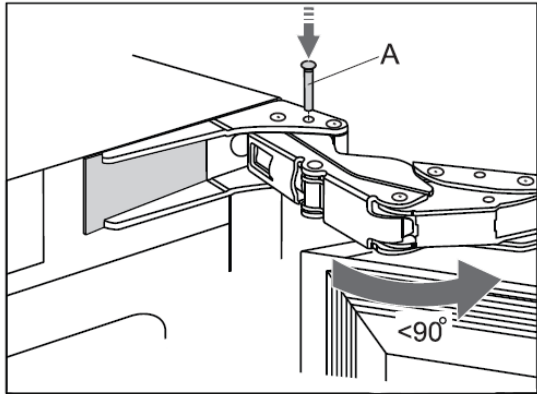


Il portabottiglie inferiore in legno è progettato per stoccaggio delle bombole nell'area compressori. Questo l'area è adatta per la conservazione di bottiglie che si vogliono conservarli per un periodo di tempo più lungo, soprattutto per Invecchiamento senza vibrazioni eccessive e movimenti inutili. Al fine di ridurre il
Per rimuovere la ruggine dal dispositivo, sollevarlo (1) e rimuoverlo fuori (2). Fare attenzione a non modificare la guarnizione della porta danno.

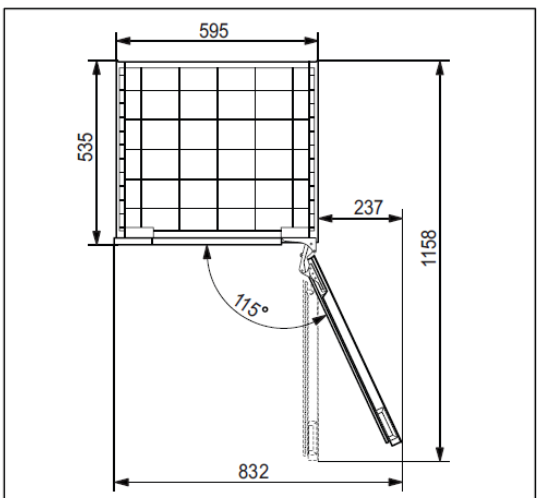
È possibile riporre fino a 6 bottiglie bordolesi (0,75 l) sul portabottiglie inferiore in legno.



Robuste cerniere in acciaio



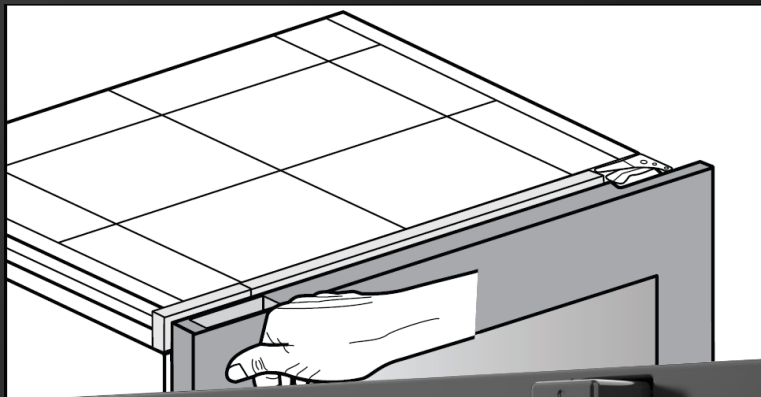
Possibili restrizioni all'apertura



Se il dispositivo è posizionato in modo tale che la porta non possa essere aperta fino a un angolo di 115°, anche l'angolo di apertura può essere limitato a 90°.



Spingi la porta per aprirla con una pressione extra

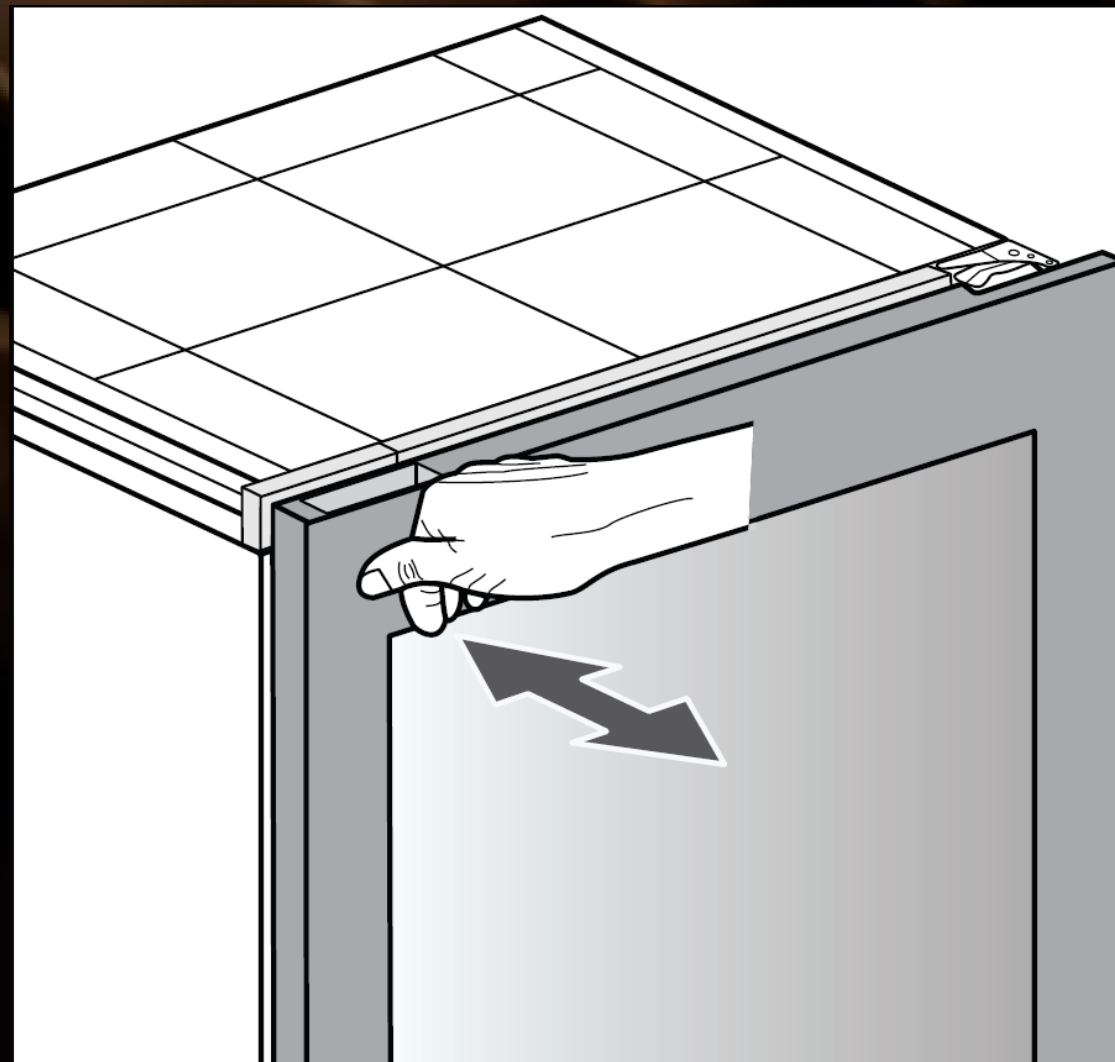


Spingi la porta per aprirla con una pressione extra

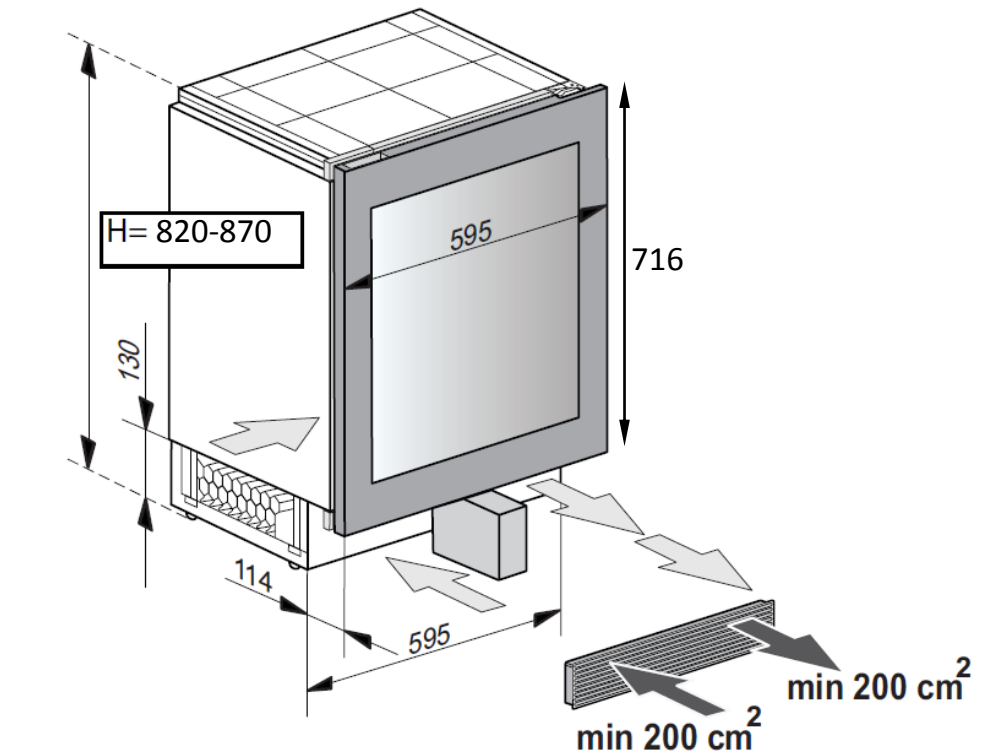
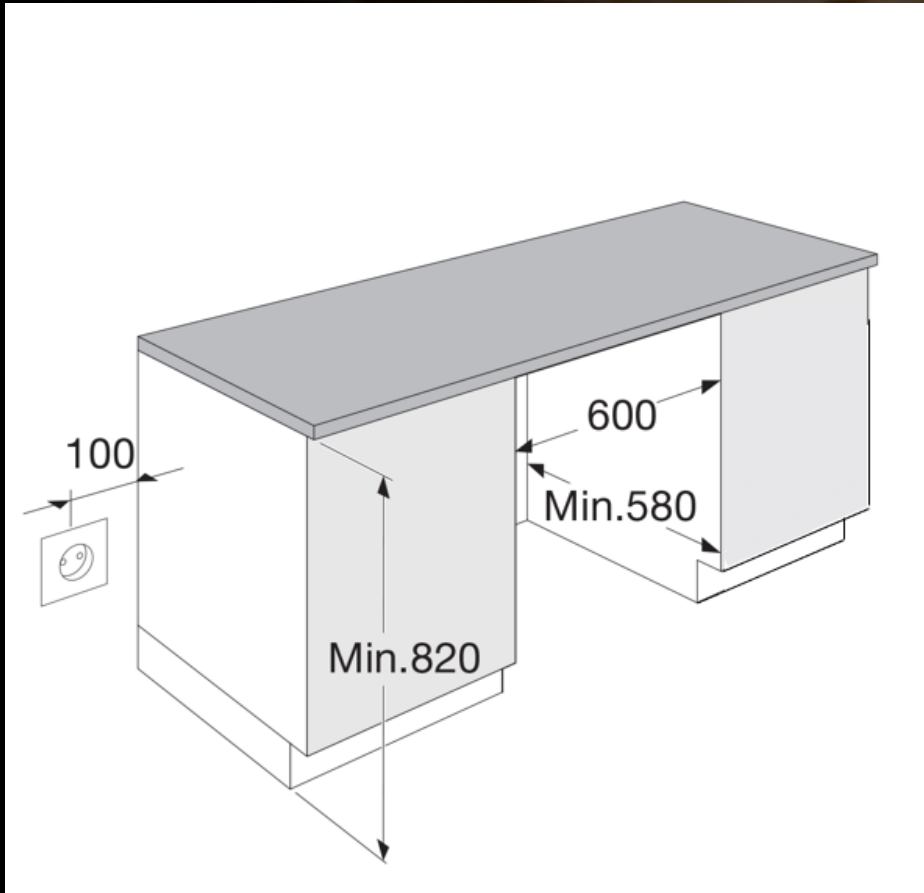
Spingere la porta per aprirla con una maniglia aggiuntiva in alto. Da chiudere dall'esterno. Parentale. Ricevi comunque una notifica di allarme quando viene aperto.

Per aprire lo sportello, spingerlo leggermente verso l'interno in alto a sinistra, quindi rilasciarlo.

Il perno di spinta del meccanismo (a) si sposta in avanti e la porta si apre di circa 6 cm. Quindi puoi aprire completamente la porta. Se non si apre completamente la porta, questa si chiude automaticamente. Il meccanismo di chiusura ammortizzata chiude delicatamente la porta. Quando la porta si chiude, devono trascorrere almeno 2 secondi prima che possa essere riaperta.



Metriche

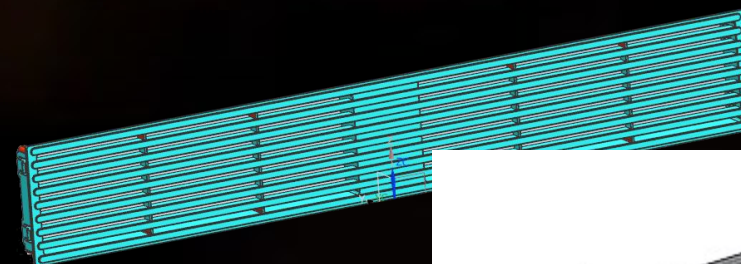


L'altezza dello spazio di installazione deve essere compresa tra 820 mm e 870 mm, la larghezza 600 mm e la profondità 580 mm

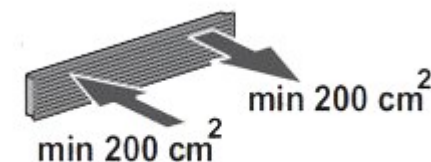
Piedini anteriori regolabili



Tutti e quattro i piedini sono regolabili per il montaggio frontale.

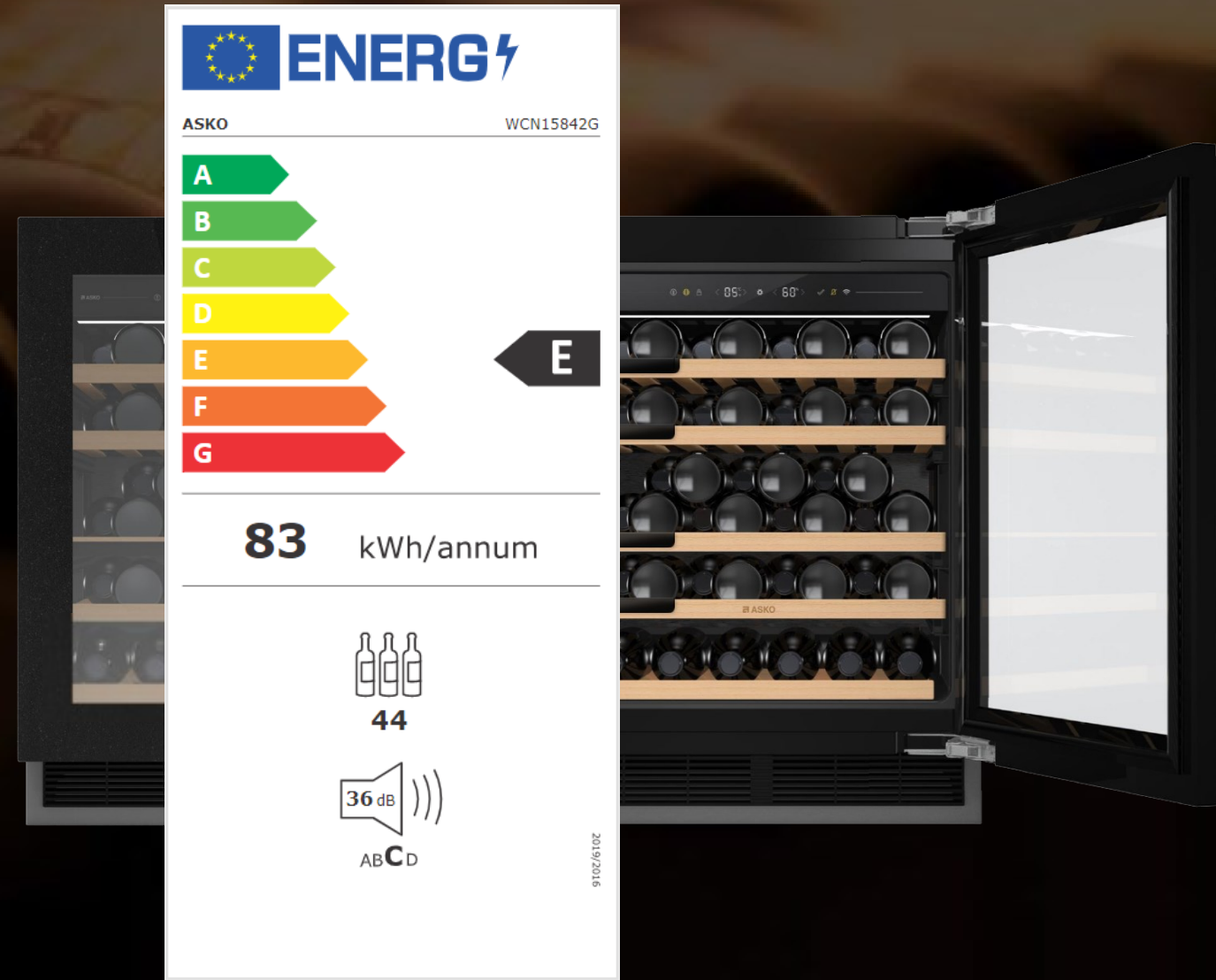


Quindi posiziona uno sfiato nella base.
Lo sfiato è nella confezione.



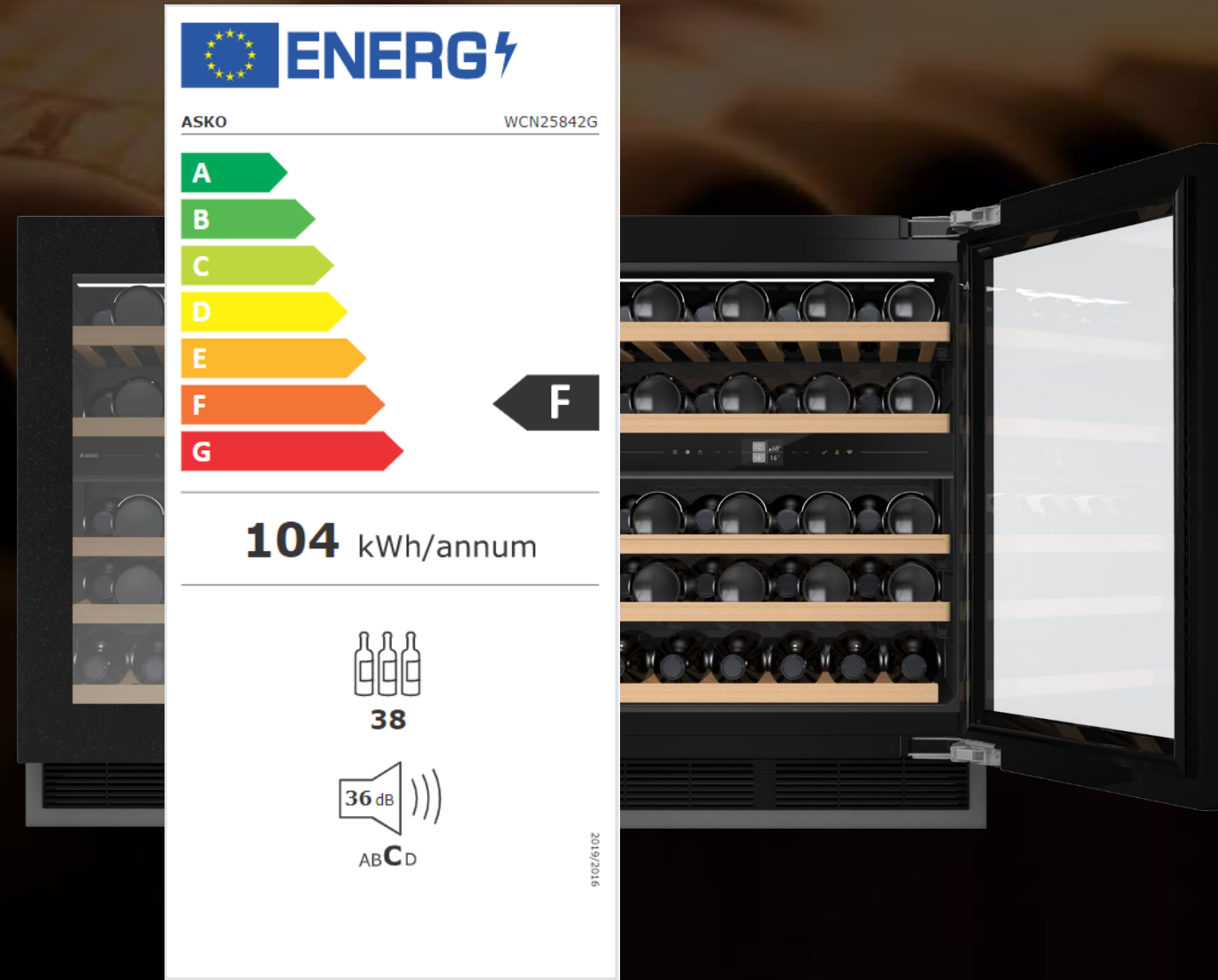
WCC sottobanco monozona

WCN15842G	
Bottiglie	44 (Standard-Bordeaux)
Volume	110 Litri
Dimensioni (AxLxP)	820 x 595 x 577 mm
Zone	1
Gentile	Premium con filtro UV Vetro a due strati
Controllo	Controllo touch semplificato sul dispositivo, collegato all'app per smartphone/tablet
Scaffalatura	Ripiani in legno con guide telescopiche facilmente spostabili
Leggero	Luci LED soffuse
Energy	A+/DOE



Untertisch-WCC mit zwei Zonen

WCN25842G	
Bottiglie	38 (Standard-Bordeaux)
Volume	107 litri
Dimensioni (AxLxP)	820 x 595 x 577 mm
Zone	1
Gentile	Premium con filtro UV Vetro a due strati
Controllo	Controllo touch semplificato sul dispositivo, collegato all'app per smartphone/tablet
Scaffalatura	Ripiani in legno con guide telescopiche facilmente spostabili
Leggero	Luci LED soffuse
Incorporato	Si



Accessoristica

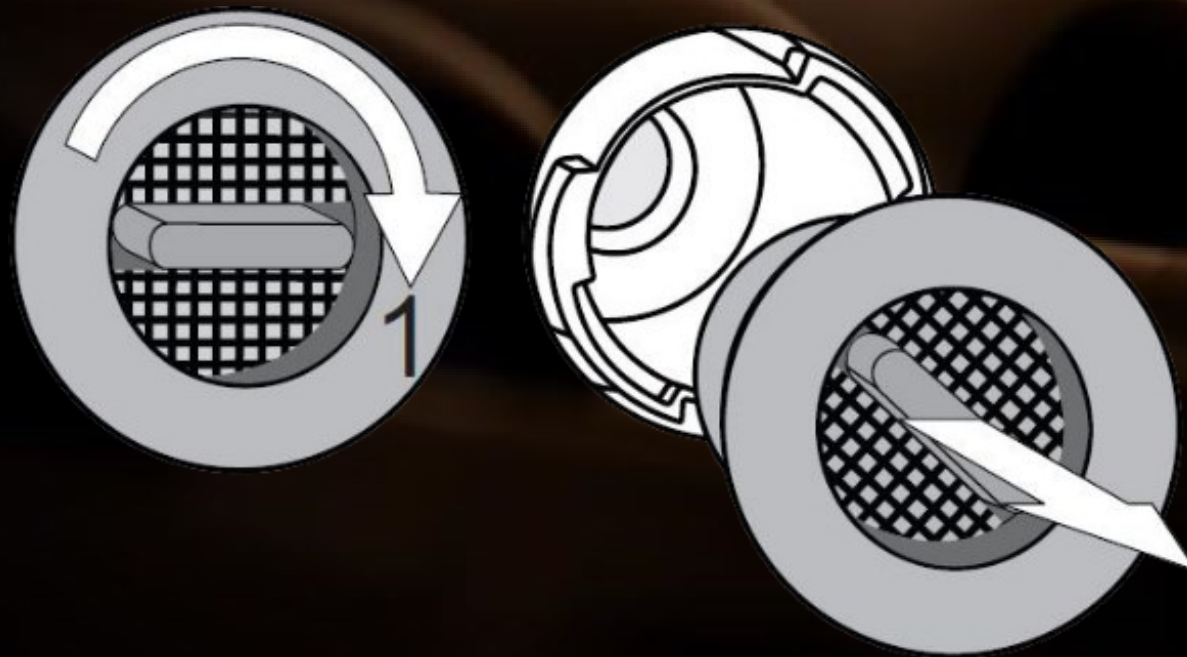
SAP

Descrizione

873069 Set di 3 filtri a carboni attivi

881964 Argilla per scatola di umidità

Set di 3 filtri a carboni attivi



Argilla per scatola di umidità



The background of the slide is a close-up, low-angle shot of a row of ASKO espresso machines. The machines are dark-colored with light-colored, curved handles. They are arranged in a perspective that recedes into the distance. The lighting is warm and slightly dim, creating a professional and sophisticated atmosphere.

Mille Grazie!