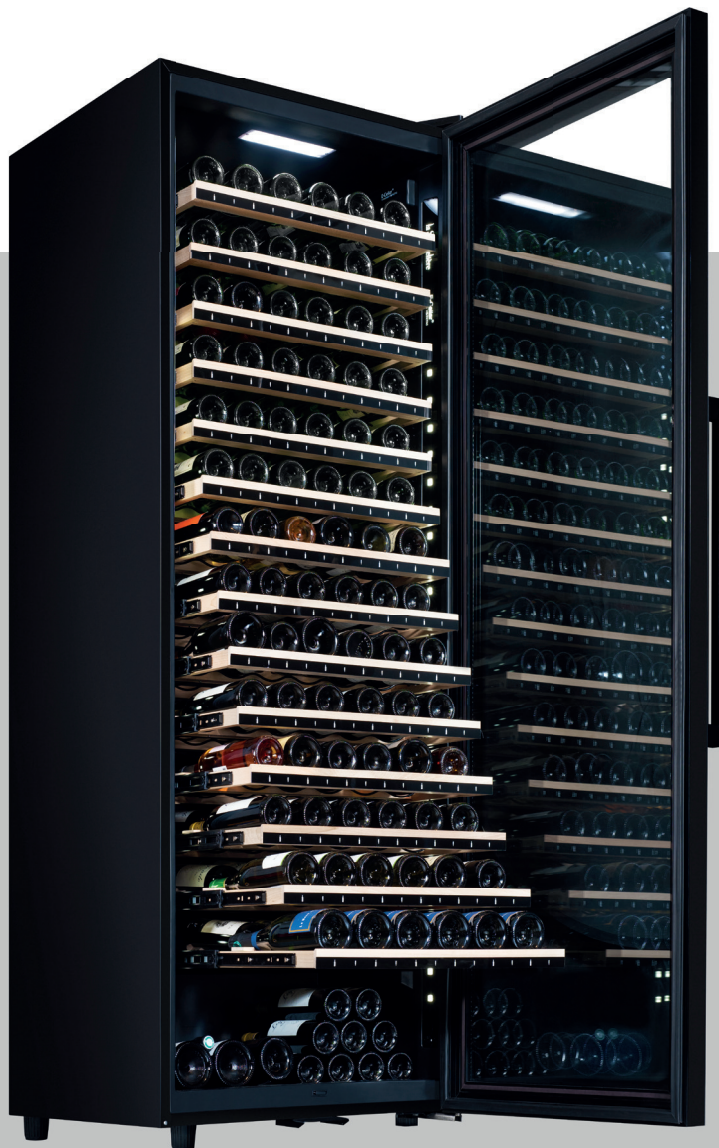


la Sommelière

VAŠE VÍNA SE DOMA CÍTÍ DOBŘE

ECELLAR 185



LA SOMMELIÈRE - FRANCOUZSKÉ VINOTÉKY OD ROKU 1993

Již téměř 30 let nám svěřujete svá vína a my pro Vás Vaše víno skladujeme a necháváme zrát!

Když si vyberete vinotéku La Sommière, máte zaručeny nejlepší možné skladovací podmínky pro zrání a ochranu vína, protože dobrá vinotéka musí zaručovat stejné ideální podmínky, jaké vínu poskytují nejlepší tradiční podzemní sklepy. Vinotéky La Sommière založené na těch nejmodernějších technologiích nabízejí pět životně důležitých požadavků pro správné zrání vína.



Správná a konstantní teplota

Správné zrání vína závisí na teplotě, při které je skladováno; ideální teplota zrání je 12 °C. Pokud je skladovací teplota příliš vysoká, dochází k urychlení procesu zrání vína. Pokud naopak příliš nízká, proces zrání se zpomaluje. Nezbytná je také konstantní, stabilní teplota, protože velké a opakované výkyvy mohou nepříznivě ovlivnit kvalitu vína.

Vinotéka ECELLAR185 Vám nabízí optimální regulaci teploty na nejbližší stupeň, takže Vaše nejlepší ročníky mohou dozrát na svůj plný potenciál. Díky vizuálnímu a akustickému upozornění na teplotu a funkci zimního nastavení nabízí tato vinotéka pohodlný způsob uskladnění Vašich nejcennějších vín.



Řízená vlhkost

Úroveň vlhkosti ve vinotéce by se měla pohybovat mezi 50 a 80 %. Pokud je úroveň vlhkosti příliš nízká, korek může vyschnout a umožnit, aby se kyslík dostal do styku s vínem. Pokud je naopak příliš vysoká, dojde k odlepení etiket na lahvích, což znehodnotí jejich vzhled, a zároveň může se na lahvích může vytvářet plíseň.

Vinotéka ECELLAR185 generuje pravidelné chladicí cykly tak, aby pro Vaše víno byla zajištěna přesná teplota. Spolu s termodynamicky ovládaným výparníkem udržují tyto chladicí cykly ve vinotéce dokonalou vlhkost.



Žádné vibrace

Opakované vibrace, a to i mírné, mohou negativně ovlivnit víno během zrání, urychlit proces zrání nejmladších vín a narušit sediment ve starých vínech, což vede k nevratnému poškození. **Díky speciální technologii a použitým silentblokům vinotéka ECELLAR185 nevibruje a nevydává žádný hluk.**



Ochrana před světlem

Pouze tma zabrání poškození taninů oxidací a předčasnému zrání vína. V průběhu času mohou ultrafialové paprsky dodat vínu velmi nepříjemnou zatuchlou chuť známou jako „lightstrike“, ve volném překladu „světelná rána“, a trvale tak snížit kvalitu Vašich lahví. **Vinotéka ECELLAR185 je vybavena dvířky s trojitým zasklením opatřenými vrstvou chránící skladované víno před UV zářením. Díky tomu můžete své lahve vína vystavit a ty přitom zůstanou chráněné.**



Filtrační a ventilační systém

U vína skladovaného v uzavřeném prostoru se mohou objevit nežádoucí příchutě. Bez dostatečné ventilace dochází ke hromadění plísní a bakterií, korkové zátky méně těsní a víno už nechutná tak dobře. Je proto důležité, aby Vaše ušlechtilá vína byla skladována ve zdravém prostředí.

Vinotéka ECELLAR185 je vybavená přívodem vzduchu s uhlíkovým filtrem a zajišťuje tak nepřetržitou ventilaci, která neutralizuje nepříjemné pachy a zabráňuje množení bakterií a plísní.

„JAKMILE JE VÍNO NALAHVOVÁNO,

buďte se i nadále vyvíjet.“

Zrání vína je delikátní umění, kterému se věnujeme téměř 30 let. Vinotéky **La Sommelière** jsou navrženy a vyvinuty našimi týmy tak, aby kopírovaly podmínky skladování v přírodním vinném sklepe a zajistily, že Vaše lahve budou řádně stárnout.

Vaše vína jsou vzácná, proto společnost **La Sommelière** neustále pracuje na zlepšování svých vinoték.

Máte vášně pro víno, a tak společnost **La Sommelière** přichází s první chytrou vinotékou na světě.

Vinotéka **ECELLAR185** byla navržena pro ty nejnáročnější vinařské nadšence, proto nabízí špičkovou technologii zrání Vašich vín – toto vše bylo vyvinuto a vyrobeno ve Francii.



INOVACE



Společnost **La Sommelière** si stanovila výzvu – **vytvořit úplně první chytrou vinotéku**. Naše nadšené týmy pracují na této jedinečné inovaci více než 3 roky. Vinotéka **ECELLAR185** byla vytvořena pro poskytování každodenní pomoci při správě Vašich lahví a nabízí proto komplexní řešení pro všechny aspekty zrání vína.

Jak všichni znalci vína vědí, když Vám něco chutná, tak na penězích nezáleží!





Správa vinotéky často bývá dosti pracná, zvláště když vinotéka dokáže uskladnit více než sto lahví.



Aby si lidé udrželi o všem přehled, mají tendenci používat **papírové nebo digitální záznamy** k tomu, aby si vedli podrobný soupis svých vín a snadno je ve své sbírce našli. Může to být zdoluhavý úkol, je však životně důležitý pro uchování přesných a aktuálních informací o skladovaném víně.

Vytvořili jste řešení, které Vám ušetří pracné sledování lahví přidanych do vinotéky nebo z ní vyjmutých.

Vypít si sklenku vína je radost, a tak by i skladování vína mělo být radostí!



KONCEPT

Chytrá vinotéka se systémem automatického rozpoznání lahví

Co dělá vinotéku ECELLAR185 tak inovativní, jsou její chytré police, které zajišťují trvalé propojení vinotéky s aplikací



Díky tomu je správa Vaší vinotéky hračkou.



Police vinotéky ECELLAR185, **navržené, vyvinuté a vyrobené ve Francii**, jsou skutečným technologickým zázrakem, výsledkem několikaletého vývoje. Jsou krásné i chytré a byly navrženy tak, aby pojaly všechny typy lahví včetně lahví na šampaňské.

Police jsou propojené s aplikací, takže automaticky rozpoznají přidání nebo odebrání lahví a poskytnou Vám tak záznam v reálném čase.

Trvalé spojení mezi vinotékou ECELLAR185 a specializovanou aplikací VINOTAG® znamená, že můžete identifikovat lahve pouze pomocí fotografie a zobrazit si podrobný datový list pro jakoukoliv lahev.

S vinotékou ECELLAR185 **snadno identifikujete, uskladníte i lokalizujete své lahve**. Zároveň si můžete prohlédnout snímek vinotéky a jejího obsahu na smartphonu.





FUNKCE

Rozpoznání lahví

 **VINOTAG** spojila síly s největší světovou databází vín:  **VIVINO**

Právě jste si zakoupili lahev vína nebo ji dostali jako krásný dárek – nyní ji musíte nechat zrát ve vinotéce! **Otevřete aplikaci VINOTAG®**, vyfotíte etiketu lahve a během několika sekund se Vám díky propojení **VINOTAG® - VIVINO®** zobrazí podrobný datový list o víně, takže jej již nemusíte vytvářet sami. Datový list obsahuje prostor pro přidávání komentářů, udělování hodnocení a možnost zařazení konkrétního vína do „oblíbených“, takže si jej můžete přizpůsobit, jak chcete.

Vyfotíte etiketu lahve.



Prohlédněte si personalizovaný datový list.



Chytré police vyrobené ve Francii



To, co dělá vinotéku ECELLAR185 tak inovativní, jsou její chytré police.

Díky 12 snímačům **automaticky rozpoznají vložení nebo vyjmutí lahví** a zaznamenají všechny pohyby v aplikaci.

Jediné, co musíte udělat, je **vyfotit etiketu na lahvi**, abyste ji identifikovali. Lahev můžete **uložit na jakékoliv místo**, vinotéka ECELLAR185 ji rozpozná automaticky; nyní ví, kde se která lahev nachází.

Chytré police byly navrženy tak, aby pojaly všechny typy lahví včetně **lahví na šampaňské**. Lahev typu bordeaux už není norma, takže ve vinotéce můžete **uskladnit naprosto všechna svá oblíbená vína**.



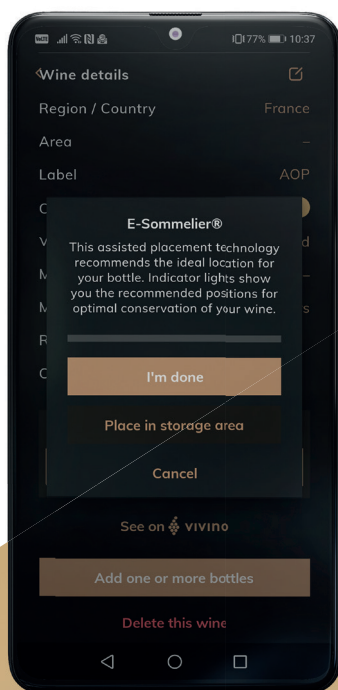
Asistenční funkce ESommelier®

A aby bylo vše ještě jednodušší, vinotéka ECELLAR185 nabízí **funkci ESommelier®** - vinotéka Vám **poradí, kam umístit lahve**.

Tento asistovaný systém umístění určí **dokonalé místo** ve vinotéce tak, aby bylo zaručeno, že víno bude správně zrát. Umístění závisí na typu vína a s ním spojenou dobou skladování. Vinotéka ECELLAR185 využívá tyto informace a přirozené rozložení teploty v chladicím prostoru k určení ideálního místa pro zrání Vaší lahve.

S funkcí ESommelier® také **uvidíte volná místa** ve své vinotéce – což je velmi užitečné, když je vinotéka téměř plná.

Vložení lahví je hračka!



Ložalizování lahví

Pokud chcete **najít lahev**, zadejte o ní nějaké informace do vyhledávacího políčka aplikace.

Chcete-li **lahev najít**, klikněte na „Zobrazit v mé vinotéce“ a ve Vaší fyzické vinotéce se rozsvítí kontrolka, která Vám přesně ukáže, kde se hledaná lahev nachází.



Vinothèque & sdílení vinotéky

A protože jsme stejní nadšenci vína jako Vy, vyvinuli jsme funkce „**vinothèque**“ a „**sdílení vinotéky**“, takže si můžete **uložit svá oblíbená vína** nebo **vytvořit seznam přání**, který budete sdílet s rodinou a přáteli.

Upozornění na nízký stav zásob a optimální zralost vína

Nastavte si upozornění na nízký stav zásob svých oblíbených vín, abyste měli jistotu, že Vám nikdy nedojdou. Aplikace **Vinotag®** Vás upozorní, když Vaše zásoby klesnou na nastavenou minimální úroveň.

Můžete také nastavit minimální a maximální dobu skladování a aplikace **Vinotag®** Vás upozorní, když vína dosáhnou optimální zralosti.



TECHNICKÉ ÚDAJE

Výrobek a technologie

DIGITÁLNÍ

Ovládací panel

ROZSAH TEPLOT

5 °C až 20 °C

PROVOZNÍ REŽIM

Stejná nebo různá teplota
v chladicím prostoru

KAPACITA: 185 LAHVÍ NA ŠAMPAŇSKÉ

168 chytrých skladovacích míst





VINOTAG®

Vyhrazená aplikace

**Dostupná ke
stažení!**

OSVĚTLENÍ

Po stranách a v horní
části



14 CHYTRÝCH POLIC

Chytré kontrolky

„Francouzská“ inovace a
výroba

TECHNICKÉ ÚDAJE

Výrobek a technologie

ZIMNÍ REŽIM

Funkce zimního režimu

ENERGETICKÁ TŘÍDA



ESOMMELIER®

Asistenční funkce

2 NASTAVITELNÉ NOŽIČKY

+ 2 kolečka



ROZMĚRY S OBALEM

76,5 x 78 x 219,3 CM (D x H x V)

ROZMĚRY BEZ OBALU

72 x 68,5 x 204,5 CM (D x H x V)



DVÍŘKA S TROJITÝM ZASKLENÍM

a ochranou proti UV záření

Filtr **S AKTIVNÍM UHLÍM**

SKLADOVACÍ ZÓNA
pro 17 lahví

ZÁMEK

HMOTNOST S OBALEM

168 kg

HMOTNOST BEZ OBALU

151 kg



la Sommelière

VAŠE VÍNA SE DOMA CÍTÍ DOBŘE

ECELLAR 185



Další informace naleznete na www.lasommeliere.com