

Vinosafe

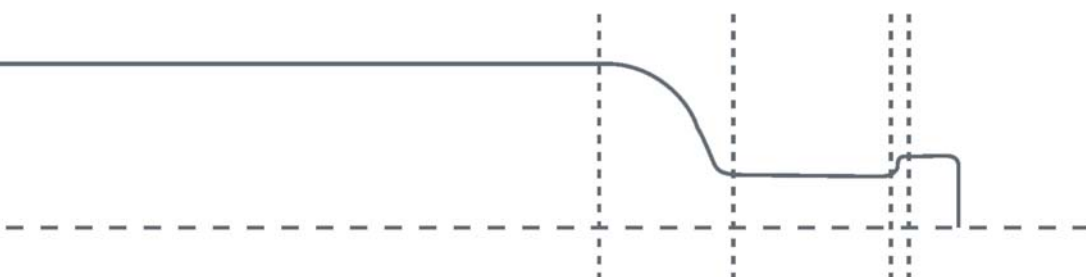
présente

la nouvelle technologie
qui va révolutionner
les caves à vin

 **EcoLowThermie**[®]



VinoSafe est une société du groupe Climadiff

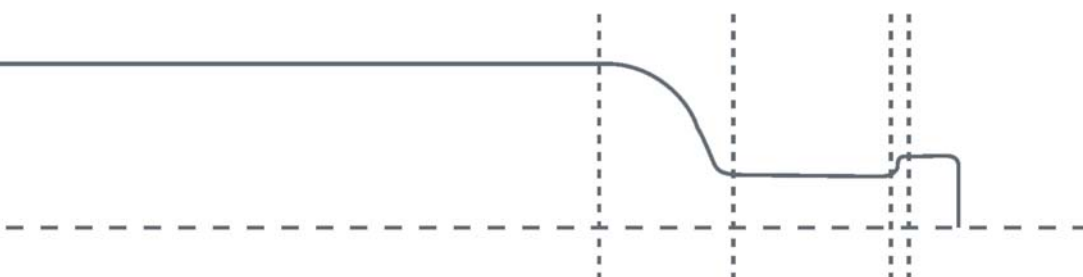




Fondée en 1934, la société développait des séchoirs et d'autres équipements pour les agriculteurs alsaciens puis européens, ce qui nécessitait la maîtrise des techniques de séchage et d'humidification. En 1988, la société lance l'activité des caves à vins et prend le nom de **VINOSAFE**. Certains heureux propriétaires utilisent encore aujourd'hui les premiers celliers fabriqués en Alsace il y a 20 ans !

A partir de 2003, Jean-Denis Budin prend la direction de **VINOSAFE**. Cet ancien dirigeant de filiales High-Tech d'Alcatel amène un souffle nouveau à la PME. Les efforts de recherche et développement (1^{er} brevet sur la ré-humidification en 2005, technologie H₂O...) et les multiples innovations commerciales (partenariats avec Olivier Poussier et les concours de sommeliers,...) permettent à **VINOSAFE** de progresser rapidement et de devenir l'activité essentielle du site alsacien.

Jean-Denis Budin va jeter sur le secteur de la cave à vin un regard nouveau. Il remarque très vite que la genèse de ce produit présente de nombreuses contraintes qui constituent, pour le secteur comme pour **VINOSAFE**, de gros **freins** et de réels **dangers**. En effet, né du besoin moderne de remplacer les caves souterraines de nos anciens, le secteur a trouvé, jusqu'à présent ses réponses en empruntant puis améliorant les technologies de la réfrigération domestique.



Les freins :

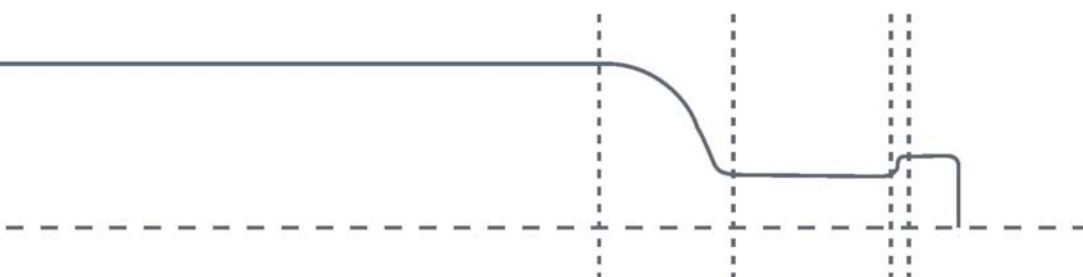
- **L'utilisation de fluides frigorigènes** sous haute pression, difficiles à mettre en œuvre (soudures) comme à contrôler (fuites) et également difficiles à gérer en service après vente (récupération et tirages au vide avant recharge).
- **La régulation de température limitée** par le seul contrôle thermostatique de la marche ou de l'arrêt du compresseur.
- **Les niveaux de températures négatifs** en surface d'évaporateur (de -35 à -10°C), destructeurs d'humidité. Un réfrigérateur est un excellent déshumidificateur !
- **Le recours à des isolants polyuréthanes** dont la mise en œuvre nécessite la création de moules contraignants qui limitent la créativité, interdisant ainsi l'apport de formes originales plus design et moins « électroménager ». Coûteux, ils contraignent, par ailleurs, les fabricants à n'offrir qu'un nombre limité de tailles et dimensions.

Les dangers :

- **L'utilisation** pour l'expansion des mousses de polyuréthane, comme pour le gaz réfrigérant, de **gaz fluorés** nocifs pour l'environnement, compte-tenu des mesures découlant du protocole de Montréal dans le cadre de la protection de la couche d'ozone.
- **L'amalgame** dans l'esprit du consommateur **entre cave à vin et réfrigérateur**, cause de déception quant à la qualité de conservation du vin. Certains grands fabricants d'électroménager se sont d'ailleurs, depuis plusieurs années, engouffrés dans cette brèche en agrémentant de quelques clayettes en bois leurs réfrigérateurs, créant ainsi une véritable confusion d'usage et de prix sur ce marché.
- **La limitation du territoire de la cave à vin aux seules cuisines et pièces techniques**. Les pièces à vivre ne pouvant se satisfaire des rejets d'air chaud et des bruits générés par cette technologie.

Pourquoi descendre à -10° pour atteindre 12° ? C'est utiliser un bazooka pour tuer un moustique !

Les pionniers du secteur, issus de celui de l'électroménager, ont utilisé une technologie permettant, sans créer de givre, de congeler (-35°C), voire de réfrigérer (4°C) des aliments. Mais pour atteindre 12°C, avons-nous vraiment besoin d'une telle puissance ? Ne serait-il pas plus simple et plus pratique de viser directement une température de 12°C pour réellement reproduire les qualités d'une vraie cave souterraine ?



Fort de ces constats et grâce à la rencontre avec **Louis Bazin**, un jeune ingénieur chimiste à la retraite passionné et passionnant, et d'**Olivier Poussier**, le Meilleur Sommelier du Monde en 2000 qui collabore étroitement avec l'équipe alsacienne en leur apportant les pratiques des grands professionnels. **VINOSAFE** se dote très vite d'un bureau d'études prêt à révolutionner le secteur et se donnant pour mission de « casser les codes ».

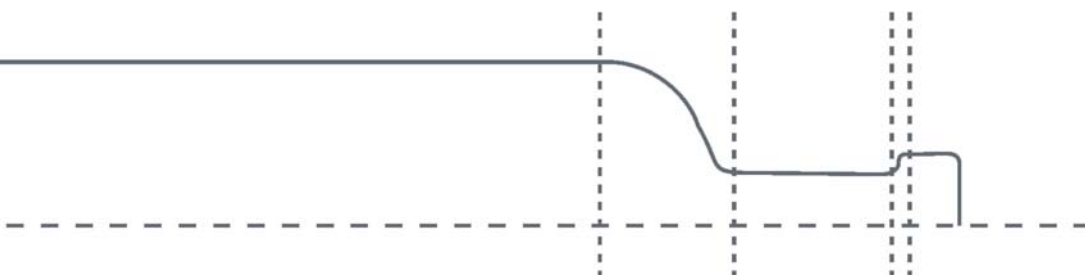


CLIMADIFF, entreprise née de l'amour du vin, devenue en moins de dix ans le N°1 du secteur de la cave à vin, en volumes comme en valeur, décèle très vite ce fabuleux potentiel humain, créatif et qualitatif. Elle rachète **VINOSAFE** en mars 2007 et lui apporte son indéfectible soutien. Une alliance qui **permet à la marque VINOSAFE de poursuivre l'aventure**.

VINOSAFE dévoile aujourd'hui **EcoLowThermie®** :

- la fin du froid négatif pour le vin
- l'éclatement des codes habituels : taille, forme, ouverture de porte,
- une incitation à la convivialité
- l'ouverture du marché au sur-mesure pour les armoires et à la demi-mesure

Les produits **VINOSAFE**, que vous trouvez dans de nombreux établissements prestigieux : de l'**Eden Roc** à Cannes au **Meurice** à Paris, et chez nombre de VIPs ou chefs d'état, seront bientôt rejoints par des réalisations surprenantes rendant des vins idéalement conservés disponibles en tout lieu pour le plaisir des yeux et du palais.



La révolution EcoLowThermie®

Un grand pas technologique dans l'univers des caves à vin

A l'écoute permanente du marché, **VINOSAFE** a lancé il y a quelques années un ambitieux programme de recherche dont un premier aboutissement majeur, la technologie **ELT®**, s'apprête à bousculer les constantes du marché de la cave à vin.

La circulation d'un gaz réfrigérant à températures négatives et haute pression n'a, en effet, plus lieu d'être car **ELT®** utilise un liquide à basse pression, dont la température reste la plus proche possible de celle attendue dans une cave ou dans une armoire.

Grâce à une régulation électronique originale « pas à pas » et à la mise au point de systèmes d'échanges thermiques très évolués, **VINOSAFE** propose avec la **technologie ELT®** le respect total des 5 paramètres clefs de vieillissement du vin. Si la stabilité de température, l'obscurité et l'absence d'odeurs sont communément disponibles, la suppression des vibrations et le niveau optimal d'humidité à 70% sont des aspects que **VINOSAFE** maîtrise aujourd'hui complètement.

La **technologie ELT®** est une innovation majeure pour la conservation optimale de vos vins.

Le vieillissement : Mode d'emploi

Pour s'épanouir et parvenir à l'apogée de sa maturité, le vin exige le respect absolu de certaines règles :

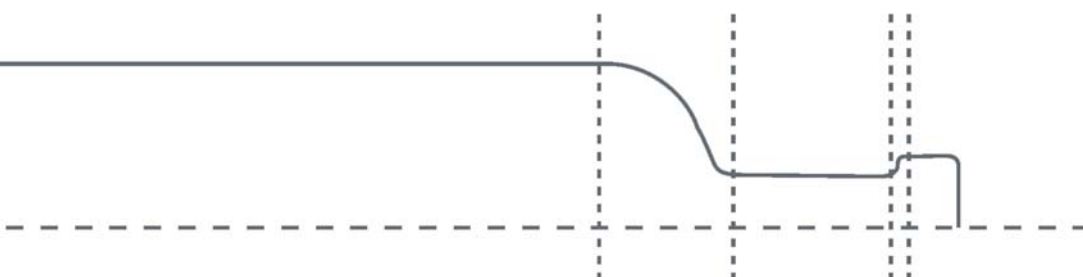
Une température constante entre 10 et 14 °C, idéalement 12°C, qui ne doit surtout pas subir de variations brutales.

Une conservation couchée et une humidité moyenne située entre 60 et 75% pour que le bouchon ne s'assèche pas.

Un air sain et sans odeur, car le vin respire à travers le bouchon.

Une obscurité protectrice car la lumière, en particulier ses composants ultra-violets, dégrade très rapidement le vin par la destruction des tanins.

Une absence de vibrations qui fatiguent, voire altèrent le vin.



4 avantages notoires

Une régulation thermique raffinée

La **technologie ELT**[®] contrôle beaucoup plus de paramètres que dans un système de réfrigération classique. Outre son niveau de froid ou de chaud, piloté par thermostat, elle contrôle, par la vitesse de circulation de l'eau, la vitesse de refroidissement et donc le taux d'humidité. Elle ouvre ainsi la voie à la régulation thermique spécifique par nature de produits. Le vin ou les produits conservés ne seront plus mis au contact de températures négatives. Ils seront à l'abri des risques de gel. Les fromages, les cigares et pourquoi pas les légumes pourront, enfin, bénéficier de compartiments isolés avec une hygrométrie spécifique.

Une meilleure conservation du vin

La **technologie ELT**[®] assure un épanouissement optimum du vin en respectant les grands paramètres de sa conservation. C'est une 1^{ère} mondiale : la **technologie ELT**[®] assure en même temps l'absence totale de vibrations et l'obtention des 70% d'humidité nécessaires aux bouchons de liège.

Un confort pour l'utilisateur, une solution pour les architectes et décorateurs d'intérieurs

En ouvrant le champ du « sur-mesure » et en éloignant les nuisances (bruits de ventilateurs, rejets d'air chaud, condensation) de la zone à conditionner grâce à son bloc moteur indépendant (split), la **technologie ELT**[®] permet de réaliser une zone climatique dédiée, n'importe où dans la maison ou au bureau.

Un produit vert dans l'air du temps du développement durable

La **technologie ELT**[®] répond dès maintenant à la directive européenne sur les fluides frigorigènes fluorés qui sera appliquée en France en 2008-2009 (décret 737/2007). Il n'y a plus de gaz dans l'enceinte réfrigérée ou dans les liaisons avec un groupe éloigné (« split »). Le gaz, bientôt totalement absent des petites unités, ne se situera plus que dans le groupe froid, encore nécessaire aux grosses unités, facilitant ainsi grandement l'installation, la maintenance et le recyclage en fin de vie.

Comment ça marche ?

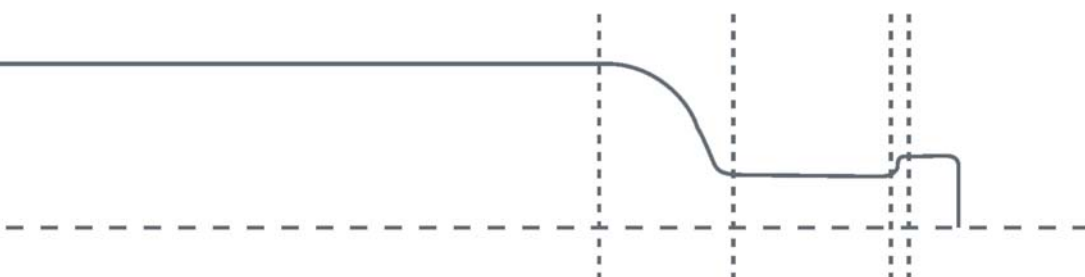
VINOSAFE a remis à plat les fondamentaux technologique de la cave à vin pour répondre au mieux aux besoins du marché. En effet, la **technologie ELT**[®] fonctionne comme suit :

Un liquide, en général de l'eau déminéralisée et glycolée, circule dans des panneaux isolants (polystyrène, ou polyuréthane) dont la face intérieure est métallique, et donc thermiquement rayonnante.

Ce liquide est porté à une température **la plus proche possible de la température de consigne de l'enceinte à réguler**, au moyen d'une unité climatique équipée d'une pompe de circulation.

Une régulation électronique pilote, pas à pas, à partir des relevés thermométriques et hygrométriques intérieurs et extérieurs, différents paramètres (débit de la pompe, température d'eau, etc...) de telle sorte que l'on peut choisir, par exemple, un objectif de taux d'humidité ou la vitesse de mise à température.

L'unité peut ainsi être déportée loin de l'enceinte.



Avec la technologie **ELT**[®] ...tout devient possible !

L'Espace vin 100% à la carte

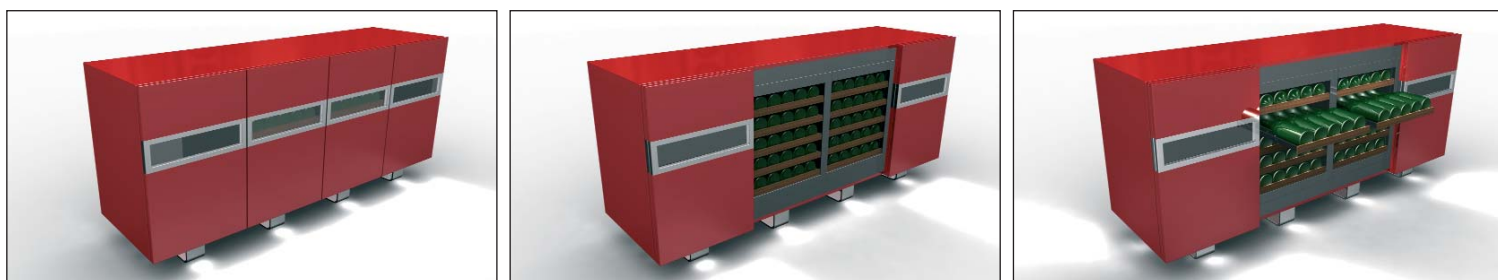
Si la **technologie ELT**[®] constitue une étape décisive pour la conservation des vins, cette technologie révolutionnaire permet également de stocker vos vins absolument où vous voulez.

ELT[®] met fin aux contraintes de bruit, de dissipation de chaleur ou de taille de local. Un meuble ancien devient une armoire à vin silencieuse pour la salle de séjour. Un dessous d'escalier inutilisé devient une cave à vin.

L'unité de génération de froid **ELT**[®] sera toujours remplaçable, même après des années d'utilisation.

C'est une nouvelle cave que la **technologie ELT**[®] offre au consommateur, qu'il soit néophyte, amateur ou initié. La cave à vin **ELT**[®] s'adapte complètement aux desiderata de tout un chacun.

Adaptabilité et flexibilité sont ainsi les maîtres mots de **VINOSAFE** et de sa nouvelle technologie.



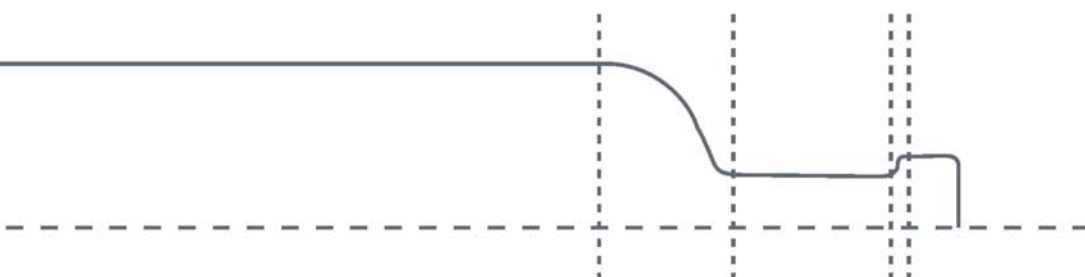
Projet de meuble **ELT** par le Cabinet Innovation In Design

Une porte ouverte à tous les design

Avec **ELT**[®], qu'il s'agisse d'une création de cave ou d'une rénovation, toutes les perspectives sont envisageables. Désormais, l'armoire à vin n'exclut plus aucun design ou aucun emplacement. **VINOSAFE** a fait le pari de réunir bonne conservation et esthétique du design. On peut s'affranchir en effet de l'existence de moules pour produire une armoire, et donc des formes prédéterminées. Une fois réalisée, l'armoire **VINOSAFE** est prête à accueillir toute forme de « peau extérieure ».

Ainsi, les architectes et décorateurs d'intérieur pourront proposer dès à présent l'installation de caves à vin dans des lieux insolites (chambre, salon, cuisine, etc..), requalifier une cave qui ne respecte plus les paramètres indispensables ou adapter une cave au style des lieux qu'ils repensent.

VINOSAFE applique également cette **technologie ELT**[®] à toute son offre existante (VSP, VSM, VSI, VS ISO).

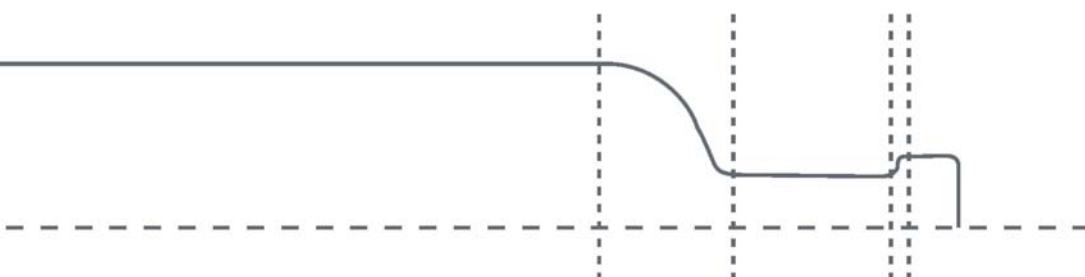


L'innovation haut de gamme !

Depuis 20 ans, **VINOSAFE** développe et produit des systèmes pour la conservation et le service du vin au cœur du vignoble alsacien. Cette situation rappelle chaque jour que le vin nécessite un travail artisanal. Il en va de même pour le vin : il ne suffit pas de prendre un simple réfrigérateur ou un climatiseur standard pour assurer un avenir sans souci aux bonnes bouteilles.

VINOSAFE est reconnu aujourd'hui comme une garantie d'expertise : les meilleurs sommeliers du monde utilisent ses produits au quotidien ou dans l'exception, comme pour les plus grands concours de sommellerie.

Fruit d'un long travail de recherche, brevetée et primée au concours Lépine 2008, la toute nouvelle **technologie ELT®** lancée par **VINOSAFE** révolutionne le marché de la cave à vin. Ainsi, **VINOSAFE** impose incontestablement son positionnement de spécialiste de l'innovation et de fabricant artisan des meilleures et des plus étonnantes enceintes professionnelles pour la conservation et le service du vin.





CLIMADIFF EN BREF

Société indépendante fondée en 1997 par Renaud de Barry

Siège social à Marseille

Double culture de l'électroménager et du vin

Leader des caves à vin avec une part de marché de plus de 35%

Une gamme complète de plus de 30 modèles

Un chiffre d'affaires de 17 Millions € en 2007

Contact : Agence Cap & Cime

Annabelle Ledoux

aledoux@capetcime.fr - 01 55 35 07 72

Tiphaine Level

tlevel@capetcime.fr - 01 44 50 57 22

