



Témoignage AIRIUS

Domaine de Champagne : Alfred Gratien (51)

Installation dans l'espace de prise de mousse, à 8 mètres sous plafond.

Entretien du 16 octobre 2019, de monsieur **Nicolas JEAGER**, chef de cave depuis trois générations, élu Vigneron de l'année par le Guide Hachette en 2018 :

Pourquoi avez-vous opté pour la déstratification ?

NJ : « Depuis quelques années je cherchais la solution au problème que chaque maison de champagne rencontre lors de la prise de mousse, phase qui permet à un vin tranquille de devenir effervescent. Lors de cette phase, la fermentation chauffe la pièce.

Pour réussir un bon champagne, il est nécessaire de maîtriser la température à cette étape.

J'ai cherché sur internet, et j'ai sélectionné les appareils AIRIUS ».

Quel est votre bilan ?

NJ : « Le type et le nombre d'appareils AIRIUS sont déterminés par rapport à la hauteur et à la surface de l'espace à équiper. Très rapidement, j'ai constaté leur efficacité.

AIRIUS permet de maîtriser la deuxième fermentation et évite la stérilisation de la levure. J'ai relevé une température homogène comprise entre 13 et 14°C.

L'homogénéisation thermique et hygrométrique est très rapide ».

Avez-vous d'autres points à préciser ?

NJ : « Depuis 2015, la solution AIRIUS est fiable et apporte une qualité stable. L'installation est simple, rapide et consomme très peu d'électricité.

Satisfait de la première installation, sur les conseils d'AIRIUS, j'envisage d'équiper la cuverie.



Installation : janvier 2015

(Local de 200m²)

1 Modèle 45

Le + AIRIUS

- Homogénéisation de la température et de l'humidité dans les cuveries, caves et selliers.
- Meilleure conservation des produits.
- Installation simple et efficacité instantanée.
- Economie d'énergie d'au moins 20%.

