

MONTAGNE HERMITAGE
COTE ROTIE X3
COS D'ESTOURNEL Y1

芳醇なワインを愉しむライフスタイル

ワインセラーの愉しみは、とっておきのワインを自分の手で味わいのピークへと導くこと。そのためには、ワインにとって最適な環境で熟成させることが不可欠です。ワインの熟成に必要な条件と、使い勝手を満たしたサイレントカーブ。“静寂”の中、最高の状態に寝かされたワインを嗜む・・・。深い味わいとともに回想される記憶の糸を辿りながら、己の道筋と向き合い、大切な友と語らう。そんなライフスタイルがここにあります。



Silent Cave の性能

■ 無振動冷却システム

一般的な冷蔵庫に使用されるコンプレッサーや、ファンなどの駆動部品を一切必要としない、独自の『アブソーピションシステム』を採用。完全無振動・超静音の環境を実現します。振動によるワインの過熟成や、澱が舞うことを防ぎます。『アブソーピションシステム』は、時間をかけてゆっくりと庫内を冷やすことで、急激な温度変化によるワインの劣化を防ぎます。

■ 温度

自動温度制御システムにより、8°C~18°Cまで1°C単位の幅広い温度設定が可能です。加温ヒーターを搭載(CS32Dを除く)し、設定温度を保つために、冷却と加温の運転で年間を通じた温度管理を行います。

■ 湿度

独自のエバボレーターに結露した水分を自然対流で湿度を還元させる湿度還元方式を採用。付属の保湿トレイを使用して庫内湿度の調節ができます。コルク栓の縮みによるワインの酸化を防ぎます。

■ UVカット

紫外線はワインを酸化させ老化を早めてしまします。全てのガラス扉モデルは、UVカット加工が施され、紫外線をシャットアウトします。

■ 換気システム

外から入ってくる空気は、カーボンフィルターを通り、外気の臭いをカット。常にフレッシュな空気を庫内に取り込む構造になっています。

無振動

完全無振動
超静音運転

温 度

自動制御により
年間を通じた
温度管理

温 度

湿度還元
方式を採用

UVカット

UVカット加工
二重ガラス扉
*ガラス扉モデルのみ

常時換気

常にフレッシュ
な空気を循環