

Informatie over wijnkasten

Voordat u een wijnkoelkast koopt

- Aantal flessen in een wijnkoelkast
- Welke temperatuur in een wijnkoelkast?
- Temperatuurverschil in wijnkasten met 2 zones
- Geluid van de wijnkast

Wanneer u een wijnkoelkast gaat kopen

- Wanneer u een wijnkoelkast gaat kopen

Nadat u een wijnkoelkast heeft gekocht

- Bekijk handleidingen
- Zet de wijnkast niet meteen aan
- Zorg voor aarding bij het aansluiten van uw wijnkoelkast!
- Hoe liggen de flessen het best in een wijnkoelkast?
- Zo ordent u uw flessen optimaal
- Condens in de wijnkoelkast
- Wanneer u de wijnkast aanzet
- Als de temperatuur schommelt
- Zo maakt u een plank op een telescooprail los
- Zo haalt u de beschermende folie eraf

Voordat u een wijnkoelkast koopt

Er zijn veel factoren om rekening mee te houden, voordat u op zoek gaat naar een wijnkoelkast. Het kan lastig zijn om overzicht te krijgen over de elementen waarover u moet nadenken, wanneer u een wijnkoelkast wilt kopen.

Lees onze handleiding met zeven dingen waar u over moet nadenken: Handleiding voor het kiezen van een wijnkoelkast. .

Aantal flessen in een wijnkoelkast

De flescapaciteit in een wijnkoelkast is de aanduiding voor het absoluut maximale aantal flessen als de wijnkoelkast helemaal vol gelegd wordt. Deze wordt vaak berekend als één of twee planken uit de kast gehaald zijn. De capaciteit wordt berekend op basis van bordeauxflessen en alle producenten vermelden de flescapaciteit op deze manier.

Wilt u alle planken in de wijnkoelkast laten en/of wilt u dat alle flessen op dezelfde manier in de kast liggen, dan is de flescapaciteit lager dan vermeld. Neem gerust contact met ons op voor de precieze flescapaciteit van de kast, die u op het oog heeft.

Welke temperatuur in uw wijnkoelkast

De optimale temperatuur in een wijnkoelkast is verschillend en hangt ervan af of u uw wijnkast wilt gebruiken voor langdurige opslag, als serveerkast of voor een combinatie van beide. Als u de wijnkast primair gebruikt voor langdurige opslag is de ideale temperatuur 12 graden. Dat geldt voor zowel rode wijn, witte wijn als rosé. Hogere temperaturen kunnen ook, maar weet: hoe hoger de temperatuur, hoe sneller een wijn zich ontwikkelt.

Gaat u de wijnkast als serveerkast gebruiken, waar u regelmatig flessen uithaalt om te nuttigen en weer nieuwe flessen inlegt; stel de temperatuur dan in op circa 15-16 graden. Daardoor heeft de wijn snel de ideale serveertemperatuur van 16-18 graden, wanneer u deze serveert.

Heeft u ook witte wijnen, champagne, e.d., dan is een wijnkast met 2 zones ideaal. Hierbij stelt u de ene zone in op 6-8 graden, voor de witte wijnen, en gebruikt u de andere zone voor rode wijnen. Heeft u slechts één zone, haal dan de witte wijnen of champagne een paar uur voor het serveren uit de wijnkast en leg ze in een gewone koelkast, die vaak is ingesteld op 5 graden.

Temperatuurverschil in wijnkasten met 2 zones

In wijnkoelkasten met twee temperatuurzones kunt u voor elke kamer een eigen temperatuur instellen. Onze ervaring leert echter dat er altijd minimaal 6 graden temperatuurverschil tussen de twee zones moet zijn om lawaai van de compressor te voorkomen. Stelt u de ene zone bijv. in op 5 graden, dan zou u de andere zone op niet lager dan 11 graden moeten instellen.

Geluid van de wijnkast

Een wijnkast maakt meer geluid dan een gewone koelkast. Dat komt onder andere doordat er ventilatoren in de kast zitten. Deze ventilatoren verdelen de koude door de kast, zodat de temperatuur in de gehele koelzone gelijk is. De akoestiek in de ruimte waar u de wijnkast heeft geplaatst is ook van invloed op de manier waarop het geluid wordt ervaren. Lees hier meer over het geluid van wijnkasten en hoe u storend lawaai kunt voorkomen.

Het allerbelangrijkste is dat u ervoor zorgt dat de wijnkast helemaal waterpas staat. Anders kan de kast teveel of te vaak lawaai maken. Bovendien gebruikt de wijnkast onnodig veel energie als deze niet waterpas en loodrecht staat.

Wanneer u een wijnkoelkast gaat kopen

Wijnkasten kunnen schade oplopen als ze liggen

Als u ervoor kiest om uw wijnkast zelf op te halen, is het belangrijk dat u deze tijdens het transport rechtop laat staan.

In sommige gevallen kan de compressor of het koelsysteem schade oplopen als de kast tijdens het transport heeft gelegen. We raden daarom aan om de kast door onze vakmensen te laten bezorgen. Zij kunnen de wijnkast de hele rit naar uw huis rechtopstaand vervoeren.

Nadat u een wijnkoelkast heeft gekocht

Zet de wijnkast niet meteen aan

Wacht na het plaatsen van de wijnkast 24-48 uur (bij Eurocave altijd 48 uur) met het aansluiten van de kast op het lichtnet. Het is belangrijk dat de wijnkast, nadat deze is vervoerd, de tijd krijgt om rustig te staan. Zo kan de kast acclimatiseren. Bovendien is het belangrijk dat de kast helemaal waterpas staat. Gebruik de wachttijd eventueel om alvast flessen in uw wijnkast te leggen

Zorg voor aarding bij het aansluiten van uw wijnkoelkast!

Het is belangrijk dat u uw wijnkoelkast aansluit op een geaard stopcontact. Voor uw eigen veiligheid, maar ook omdat sommige wijnkasten (vooral thermo-elektrische wijnkasten) mogelijk niet correct functioneren als ze niet zijn aangesloten op een actieve aarding.

Hoe liggen de flessen het best in een wijnkoelkast?

Als u uw wijn langdurig wilt opslaan, is het belangrijk dat de flessen helemaal vlak liggen, zodat de kurk vochtig blijft door de wijn. Sommige wijnkasten hebben een presentatieplank/showplank, waarop u de flessen schuin kunt leggen om de etiketten te kunnen lezen. Dat ziet er erg mooi uit, als u in de kast kijkt. Maar denk eraan de flessen die vlak liggen en die schuin liggen af en toe om te wisselen, zodat de kurken niet uitdrogen.

Leg de flessen die u het langst wil bewaren op vaste planken, die u niet vaak naar buiten trekt. U kunt een aantal vaste planken gebruiken voor flessen die u regelmatig drinkt en vervangt. Op die manier krijgen de wijnen die u langdurig wilt opslaan de meeste rust en kunnen ze zonder onnodige trillingen liggen om te rijpen.

Zo ordent u uw wijnflessen optimaal

Alle producenten van wijnkasten vermelden hoeveel flessen er in de wijnkast passen, op basis van het aantal bordeauxflessen. Maar er zijn maar weinig mensen die uitsluitend bordeauxflessen in hun verzameling hebben. Er zijn veel flessen die dikker en langer zijn dan bordeauxflessen. Houd er daarom rekening mee, dat u ruimte heeft voor ca. 70 procent van het vermelde aantal bordeauxflessen, wanneer er verschillende flesformaten in uw wijnkoelkast liggen.

Een goede en eenvoudige truc is om de flessen in te pakken in een laag huishoudfolie. Daardoor ontstaat iets meer frictie en zijn de flessen gemakkelijker te stapelen. Bovendien blijft het etiket door de huishoudfolie langer mooi; wat positief is voor het geval u de fles op een later moment wilt verkopen.

Leg uw wijnkast niet al te vol. Het is namelijk belangrijk dat er ruimte over is, zodat de lucht door de wijnkast kan circuleren. Daardoor blijft de temperatuur in het hele koelgebied constant.

Condens in de wijnkoelkast

Luchtverversing is over het algemeen goed tegen vocht. Dat geldt voor kelders, schuren en ook voor wijnkasten. Het is daarom een goed idee om de kast af en toe helemaal open te zetten en te laten luchten. Het kan echter voorkomen dat er condens ontstaat in een wijnkoelkast. Dat kunt u gelukkig verhelpen met een goede schoonmaakbeurt. Het is sowieso verstandig om dat halfjaarlijks te doen.

Wij raden Rodalon of een soortgelijk product aan voor een schoonmaakbeurt van de kast. Haal de flessen uit de kast, was de binnenkant met licht zeepwater, daarna met Rodalon en maak hem tot slot schoon met alleen water. U kunt de Rodalon ook prima in een bloemenspuit/verstuiver doen. Probeer bij het terugplaatsen van de flessen in de kast te voorkomen dat ze de achterwand van de kast raken. Dat bevordert de luchtcirculatie, die goed is tegen condens en schimmel.

Tot slot kunt u de flessen heel goed inpakken in huishoudfolie, voordat u ze in de kast legt. Op die manier beschermt u de etiketten en zijn de flessen tegelijkertijd eenvoudiger te stapelen. U kunt ook haarlak op het etiket spuiten, als een fijne laag beschermfolie, maar wij gebruiken het liefst huishoudfolie. Op een droge fles natuurlijk.

Wanneer u de wijnkast aanzet

Wanneer u uw wijnkast voor de eerste keer aanzet, zal deze veel draaien omdat er veel energie nodig is om alle flessen te koelen. Het hele koelsysteem moet goed op gang komen.

In het begin zult u daarom merken dat de wijnkast meer geluid maakt dan normaal. De kast zal ook vaker aan- en afslaan dan normaal.

De temperatuur in de wijnkoelkast schommelt

Wanneer u de wijnkast op de gewenste temperatuur heeft ingesteld, is het heel normaal dat de actuele temperatuur een paar plus-/mingraden zal schommelen. De temperatuur schommelt op de momenten waarop de kast koude moet produceren of waarop de kast zojuist koude heeft geproduceerd.

Deze temperatuurschommelingen zijn heel normaal. De wijn reageert hier niet op, omdat de vloeistof in de wijnkast langere tijd nodig heeft om van temperatuur te veranderen dan de lucht.

De flessen die u in de wijnkoelkast legt dragen bij aan een stabiele temperatuur in de wijnkoelkast. Daarom is het een goed idee om de wijnkoelkast altijd enigszins gevuld te hebben met flessen, zodat de temperatuur stabiel blijft.

Lees meer in de handleiding

Voor overige tips en het gebruik van uw wijnkast verwijzen we naar de meegeleverde handleiding, die u hier kunt vinden.