



Votre cave à vins

CRÉEZ
VOTRE
FUTURE
CAVE
À VINS
SUR
MESURE

- Climatiseurs de cave à vins
- Cave à vins
- Racking
- Verres premiums

your wine cellar

Create your future custom wine cellar

- Wine cellar air conditioner
- Wine cellars
- Bottles racking
- Premium glasses

WINEMASTER

FABRICANT FRANÇAIS DE CLIMATISEURS DE CAVES À VINS



Innovation
et exigence
du travail
“bien fait” sont
les valeurs clés
de WineMaster.

Innovation and
know-how are
the key values
of WineMaster.



UNE HISTOIRE D'AMOUR ET DE TERROIR...

C'est au pied du vignoble Alsacien, où débute la "route des vins", que l'histoire de WineMaster commence. Notre attachement au terroir et notre amour pour le vin ont toujours été source de réflexion et de créativité.

Depuis sa création en 1984, les hommes et les femmes de WineMaster mettent leurs compétences et leur savoir-faire au coeur de chaque étape de fabrication de nos climatiseurs.

Motivés par la qualité et le détail, nous sommes fiers de nos produits et de leur conception 100% alsacienne.

A STORY OF LOVE AND TERROIR...

It is in the foothills of the Alsatian vineyards, where the wine route starts, that the WineMaster story begins. Our attachment to terroir and our love of wine have always been source of reflection and creativity.

Since its creation in 1984, the men and women of WineMaster have put their skills and know-how at the heart of every stage of manufacturing our air conditioners.

Motivated by quality and detail, we are proud of our products and their 100% Alsatian design.



Votre vin mérite un écrin tempéré

Imaginez un espace où vos vins préférés vieillissent parfaitement. Ne laissez pas vos précieuses bouteilles à la merci des conditions variables.

En nous confiant votre projet de cave à vins, vous optez pour une conservation parfaite, une valorisation de votre collection et un plaisir accru à chaque dégustation.

D'une solution de climatisation adaptée au volume de votre cave, jusqu'à son aménagement global, le savoir-faire WineMaster, vous apportera les réponses pour constituer la cave idéale. Faites le choix de l'excellence pour vos vins.

Your wine deserves a temperate climate

Imagine a space where your wine bottles can be preserved and aged perfectly. By entrusting us with your wine cellar project, you are choosing perfect preservation, enhancement of your collection and increased enjoyment with every tasting.

From an air conditioning solution adapted to the volume of your cellar to its overall layout, WineMaster's expertise will provide you with the answers you need to create the ideal cellar. Choose excellence for your wines.



P. 6 - 11



CLIMATISEURS DE CAVE À VINS

Wine cellar air conditioner

P. 12 - 15



CAVES À VINS

Wine cellars

P. 16 - 19



SUPPORTS À BOUTEILLES

Wine racking

P. 20 - 21



VERRES PREMIUMS

Premium glasses

P. 23



WINEMASTER CONNECT & RÉGLAGE DE L'HYGROMÉTRIE

Le contrôle de votre cave à vins en temps réel

WINEMASTER CONNECT &
HUMIDITY CONTROL

Real-time monitoring of your wine cellar

Climatiseurs de cave à vins

Nos climatiseurs de cave à vins sont l'aboutissement de plus de 40 ans d'expertise. Leurs technologies permettront de conserver et de révéler toute la valeur de votre collection en toute sérénité. Notre savoir-faire donnera vie à la cave à vins de vos rêves.

Wine cellar air conditioner

Our wine cellar air conditioners are the result of over 40 years of expertise. Their technologies allows you to preserve and reveal the full value of your collection with complete confidence. Our know-how will give life to the wine cellar of your dreams.



Thermostat électronique
à affichage digital
Electronic digital thermostat



Consommation
maîtrisée, respectueuse
de l'environnement
Energy saving system, respectful
of environment



Conditions climatiques idéales
pour la conservation de votre vin
Ideal climate conditions for the
preservation of your wine



Silencieux
Quiet



LES 6 RÈGLES D'OR POUR BIEN FAIRE VIEILLIR SON VIN :

Le vieillissement du vin est un art délicat qui permet de révéler toute la complexité d'une bouteille. Il est essentiel de respecter certaines conditions. Voici les 6 clés pour réussir le vieillissement de votre vin.

1. Maintenir une température constante

La température joue un rôle crucial dans la maturation du vin. Il est recommandé de stocker vos bouteilles dans un environnement compris entre 10 et 15°C. Les variations brusques de température peuvent altérer les arômes et le processus de maturation. **Conseil** : Si votre cave ne bénéficie pas naturellement d'une température stable, il est recommandé d'installer un système de climatisation spécifique pour cave à vin. Ces climatiseurs régulent non seulement la température, mais aussi l'humidité, garantissant des conditions optimales.

2. Contrôler l'humidité

Le taux d'humidité idéal pour une cave à vin est d'environ 70 %. Un environnement trop sec peut entraîner l'assèchement des bouchons, laissant entrer de l'air et oxydant le vin. En revanche, une humidité trop élevée favorise la moisissure, ce qui peut endommager les étiquettes et affecter la qualité du vin.

3. Protéger le vin de la lumière

La lumière, en particulier la lumière UV, est l'ennemie du vin. Elle peut provoquer des réactions chimiques indésirables qui altèrent le goût et les arômes. Il est donc crucial de stocker les bouteilles dans un endroit sombre, ou d'opter pour des bouteilles en verre teinté, qui offrent une meilleure protection.

4. Conserver les bouteilles à l'horizontale

Le stockage à l'horizontale permet de maintenir le bouchon en contact avec le vin, empêchant ainsi son dessèchement. Un bouchon sec pourrait laisser entrer de l'air, ce qui accélérerait l'oxydation du vin et compromettrait sa qualité.

5. Éviter les vibrations

Les vibrations perturbent le processus de vieillissement du vin en agitant les sédiments et en altérant les composés chimiques. Il est donc préférable de stocker vos bouteilles dans un endroit calme, loin des sources de vibrations telles que les appareils électroménagers ou les systèmes de ventilation.

6. Le vin doit être préservé des odeurs environnantes

Dans une cave naturelle, la bonne ventilation est cruciale pour éviter l'accumulation d'odeurs désagréables qui pourraient être absorbées par les bouchons, et affecter le vin. Ces caves doivent être suffisamment aérées pour éviter les odeurs persistantes et les éventuelles moisissures. Lorsqu'un climatiseur de cave à vins est installé, c'est tout le contraire, la cave doit impérativement être parfaitement étanche et isolée pour jouer son rôle correctement et préserver le vin dans les meilleures conditions.

Conclusion

Bien vieillir son vin est une question d'équilibre et de soin. En respectant ces conditions de stockage, vous pourrez profiter pleinement de toute la complexité et la richesse que le temps peut apporter à vos bouteilles. Que vous ayez une cave naturelle ou une cave à vin aménagée, ces règles d'or vous aideront à conserver vos vins dans les meilleures conditions.

WineMaster maîtrise le processus de la climatisation depuis 40 ans maintenant, et permet de répondre à tous types d'aménagement.

RDV sur le site www.winemaster.fr pour découvrir les solutions les plus adaptées grâce au simulateur en ligne.

THE 6 GOLDEN RULES FOR AGEING WINE PROPERLY:

The ageing of wine is a delicate art that reveals the full complexity of a bottle. It is essential to respect certain conditions. Here are the 6 keys to successfully ageing your wine.

1. Maintain a constant temperature

The temperature plays a crucial role in the maturation of wine. We recommend storing your bottles in a cellar between 10 and 15 °C. Sudden changes in temperature can alter the aromas and the maturing process. Tip: If your cellar does not naturally benefit from a stable temperature, it is advisable to install an air conditioning system specifically for wine cellars. These air conditioners regulate not only temperature, but also humidity, ensuring optimum conditions.

2. Control the humidity

The ideal humidity level for a wine cellar is around 70%. Too dry, an environment can cause corks to dry out, letting air in and oxidising the wine. On the other hand, too much humidity encourages mold, which can damage labels and affect the quality of the wine.

3. Protect wine from light

Light, especially UV light, is the enemy of wine. It can cause undesirable chemical reactions that alter the taste and aromas. It is therefore crucial to store bottles in a dark place, or to opt for tinted glass bottles, which offer better protection.

4. Store bottles horizontally

Storing bottles horizontally keeps the cork in contact with the wine, preventing it from drying out. A dry cork could let air in, which would accelerate the oxidation of the wine and compromise its quality.

5. Avoid vibrations

Vibration disrupts the aging process by stirring up sediment and altering chemical compounds. It is therefore preferable to store your bottles in a quiet place away from sources of vibrations such as household appliances or ventilation systems.

6. The wine must be protected from surrounding odours

In a natural cellar, good ventilation is crucial to avoid the build-up of unpleasant odours that could be absorbed by the corks and affect the wine. These cellars need to be sufficiently ventilated to prevent persistent odours and possible mold growth. When a wine cellar air conditioner is installed, the opposite is true: the cellar must be perfectly sealed and insulated to play its role correctly and preserve the wine in the best possible conditions.

Conclusion

Ageing wine well is a question of balance and care. By respecting these storage conditions, you will be able to take full advantage of all the complexity and richness that time can bring to your bottles. Whether you have a natural cellar or an air conditioned wine cellar, these golden rules will help you to store your wines in the best possible conditions.

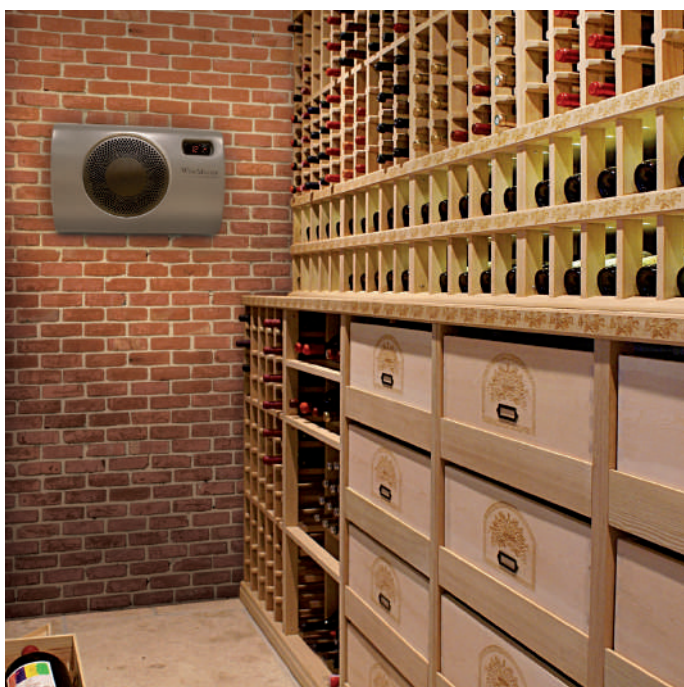
WineMaster has been mastering the air-conditioning process for 40 years now, and can respond to all types of layout.

Visit <https://www.winemaster.fr/en/> to find out about the most suitable solutions using the online simulator.

LES ENCASTRÉS | BUILT IN PRODUCTS

Appartenant à la famille des solutions “encastrées”, les Wine C25 et Wine C50 s’installent en traversée de cloison et transforment chaque pièce bien isolée en véritable cave à vins, jusqu’à 50 m³. En plus de leur facilité d’installation, ces appareils sont conçus pour réduire les nuisances sonores et vibrations au maximum. Les Modèles Wine C25 et Wine C50 sont désormais compatibles avec la technologie WineMaster Connect (voir page 23).

Part of the family of ‘built-in’ solutions, Wine C25 and Wine C50 can be installed through partition walls, transforming any well-insulated room into a wine cellar, up to 50 m³. In addition to their ease of installation, these appliances are designed to reduce noise and vibrations as much as possible. The Wine C25 and Wine C50 models are now compatible with WineMaster Connect technology (see page 23).



WINE C25 X C25 SX / C25 SRX

WINE C50 SX C50 SRX



LES INTÉGRÉS | INTEGRATED PRODUCTS

Les climatiseurs intégrés permettent de refroidir jusqu'à 50 m³ et bénéficient de nombreux atouts, notamment des dispositifs de réduction sonore. Nouveaux matériaux, technologie "Energy Saving System", facilité d'installation, tous les avantages sont réunis pour faire de cette gamme une référence d'excellence sur le marché. Les modèles Wine OUT25X, Wine IN25X et Wine IN50X sont désormais compatibles avec la technologie WineMaster connect (voir page 23).

The integrated air conditioners provide cooling capacity of up to 50 m³ and offer a host of benefits, including a low noise systems. New materials, Energy Saving System technology and ease of installation all combine to make this range a benchmark of excellence on the market. The Wine OUT25X, Wine IN25X and Wine IN50X models are now compatible with WineMaster Connect technology (see page 23).



WINE OUT25 X



WINE IN25 X



WINE IN50 X



* Avec une isolation adaptée à la température et au volume de la cave. *With correct insulation and adapted to the volume of the cellar.

UNE INSTALLATION À L'INTÉRIEUR DE LA CAVE AVEC UNE UNITÉ EXTÉRIEURE
 A FITTING FOR INSIDE THE CELLAR WITH AN OUTSIDE UNIT

LES SPLITS | THE SPLIT UNITS

Pour répondre aux exigences de construction d'espaces vitrés de grandes dimensions et particulièrement ceux équipés de baies vitrées, WineMaster lance une gamme de climatiseurs de cave à vins : SPLIT SP40/80. Amateurs passionnés ou professionnels de la restauration, votre collection de vins mérite la plus belle des vitrines pour le plaisir de tous. Conçus pour des volumes allant jusqu'à 100 m³, les climatiseurs WineMaster SP100 / SP100-8 permettent un rendement exceptionnel pour une réelle économie d'énergie. Gamme compatible avec WineMaster connect (voir page 23).

In order to respond to the demand for larger wine cellars and especially with large windows, WineMaster is launching a range of wine cellar air conditioners: SPLIT SP40/80. Passionate hobbyists or restaurant professionals, your wine collection deserves the most beautiful display for everyone's enjoyment.

Designed for volumes up to 100m³, the WineMaster SP100/SP100-8 creates an exceptional output for real energy efficiency. Models compatible with WineMaster Connect (see page 23).



WINE SP40/80 CA PRO / CE PRO / SP40/80 DU PRO

WINE SP100 SP100 -8 / SP100 PRO

SP40 CA PRO SP40/80 DU PRO SP40 CE PRO

40m³ 80m³

(((•))) Appareils connectables | Connectable device
WINEMASTER CONNECT (voir P.23)

100m³*

(((•))) Appareil connectable | Connectable device
WINEMASTER CONNECT (voir P.23)

* Avec une isolation adaptée à la température et au volume de la cave. Les versions SPLIT PRO nécessitent l'intervention d'un professionnel lors de leur installation

*With correct insulation and adapted to the volume of the cellar. The split PRO versions require professional installation.

OSEZ LE DESIGN UNIQUE D'UNE CAVE À VINS !
DARE TO DESIGN A UNIQUE WINE CELLAR !

UNE CAVE À VINS À VOTRE IMAGE A WINE CELLAR THAT REFLECTS YOUR STYLE

Le climatiseur WINEARM15 s'intègre en toute discrétion à votre armoire à vins. Avec la possibilité de concevoir un meuble sur mesure, votre cave à vins s'adaptera parfaitement à votre intérieur. WineARM15 s'installe très facilement en traversée du plafond. Le Wine ARM15 est dorénavant compatible avec la technologie WineMaster connect (voir page 23).

The Wine ARM15 air conditioning unit fits discreetly into your wine cabinet. With the option of designing a made-to-measure cabinet, your wine cellar will fit in perfectly with your interior. Wine ARM15 is easy to install through the ceiling. The Wine ARM15 is now compatible with WineMaster Connect technology (see page 23).



LE 2 EN 1 | 2 IN 1 PRODUCT

Le bloc-porte Wine PC15 est une solution de climatisation pour cave à vins "2 en 1" avec une porte isolante et un climatiseur intégré, très pratique et esthétique.

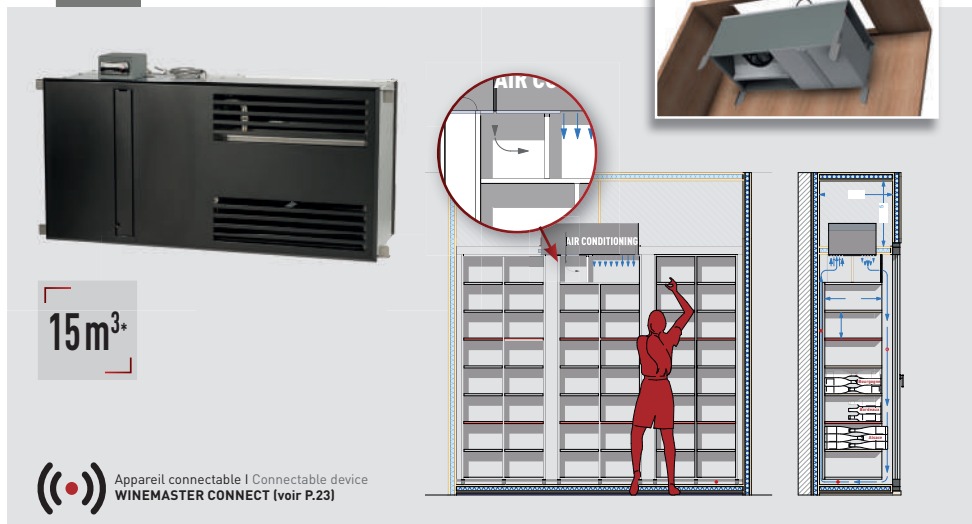
The Wine PC15 door unit is an air-conditioning solution for '2-in-1' wine cellars with an isolating door and a very convenient and attractive integrated air conditioner.

WINE PC15



Disponible en version ouverture droite ou gauche. Porte en vente seule également. Available right or left-handed. You can order only the door too.

WINE ARM15 X





Cave à vins

Les solutions de caves à vins sont nombreuses et les besoins sont souvent différents, c'est pourquoi nous avons intégré à notre gamme exclusivement en France, trois types de caves à vins qui sont des ensembles complets basés sur des dimensions populaires pour les particuliers, mais aussi pour l'hôtellerie et la restauration.

Wine cellar

There are many wine cellar solutions available, and requirements often vary, that's why we have included in our range, exclusively in France, three types of wine cellars which are complete sets based on popular dimensions for private households, but also for hotels and restaurant.



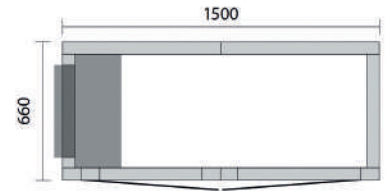
Appareils fabriqués par / Devices manufactured by **Thermocold**



WINEROOM01

- Cave à vins
240 bouteilles env.
 - 2 portes vitrées
 - Climatiseur ec10
 - Dimensions :
p 660 x l 1500 x h 2108
- Racks non inclus

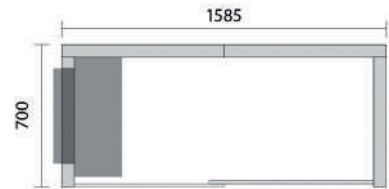
- Wine cellar
About 240 bottles
 - 2 glass doors
 - Air conditioner ec10
 - Dimensions :
D 660 x W 1500 x H 2108
- Racks not included



WINEROOM02

- Cave à vins
240 bouteilles env.
 - 2 portes vitrées coulissantes
 - Climatiseur ec10
 - Dimensions :
p 700 x l 1585 x h 2108
- Racks non inclus

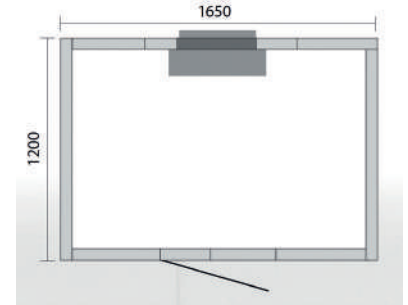
- Wine cellar
About 240 bottles
 - 2 sliding glass doors
 - Air conditioner ec10
 - Dimensions :
D 700 x W 1585 x H 2108
- Racks not included



WINEROOM03

- Cave à vins
480 bouteilles env.
 - 1 porte vitrée
 - Climatiseur ec10
 - Dimensions :
p 1200 x l 1650 x h 2108
- Racks non inclus

- Wine cellar
About 480 bottles
 - 1 glass door
 - Air conditioner ec10
 - Dimensions :
D 1200 x W 1650 x H 2108
- Racks not included



LES + WINEROOM

- Grand volume intérieur - 1 508 ou 3098 litres
- Faible niveau sonore
- Espace pour 240 ou 480 bouteilles
- Murs, sols et plafonds antibactériens
- Entretien simple avec filtre à poussière
- Capacité de refroidissement la plus élevée
- Assemblage simple

- Large interior volume - 1,508 or 3,098 liters
- Low noise level
- Space for 240 or 480 bottles
- Antibacterial walls, floors and ceilings
- Easy maintenance with dust filter
- Highest cooling capacity
- Easy wincellar mounting



VOTRE CAVE À VINS SUR MESURE | YOUR CUSTOM WINE CELLAR

Vous rêvez d'une cave à vins, d'un mur à vins ou d'une pièce à vins ? Nous sommes experts en solutions de stockage du vin.

Nous analyserons avec vous vos besoins et trouverons la solution optimale. Si vous souhaitez simplement conserver vos vins dans les meilleures conditions possibles, ou si vous voulez un meuble qui trouve sa place dans le salon, le couloir, la cave ou sous l'escalier, nous concevons une pièce complète avec murs, sol et plafond, entièrement isolée et adaptée à vos mesures.

Dreaming of a wine cellar, wine wall or wine room ? We're experts in wine storage solutions.

We'll work with you to understand your needs and find the best solution. If you simply want to store your wine in the best possible conditions, or if you want a piece of furniture that fits in the living room, hallway, cellar or under the stairs, we'll design a room complete with walls, floor and ceiling, fully insulated and adapted to your measurements.





BOUCHARD PÈRE & FILS
FONDÉ EN 1731

BOUCHARD PÈRE & FILS
FONDÉ EN 1731

CRU CASTEMORÉ
1988
CHATELAIN DE CASTEMORÉ
VERSO

5092
VIGNA SAN PIETRO

Supports à bouteilles

Découvrez les quatre collections complètes de supports à bouteilles signées La Vieille Garde. Pratique, économique et design pour un rangement organisé, facile d'accès et aux multiples possibilités d'agencement.

Wine racks

Discover La Vieille Garde's four complete collections of bottles racking. Practical, economical and design, they provide organised storage that's easy to access and can be arranged in a variety of ways.

Supports fabriqués par / Racking manufactured by **LA VIEILLE GARDE**



LES CLASSICS | CLASSIC RANGE

La collection de casiers haut de gamme Classic LVG en tilleul torréfié est composée de plus de 40 modules.

Ce type de support représente une solution pratique et économique pour un rangement organisé, facile d'accès et aux multiples possibilités d'agencement. Profitez de nos combinaisons préférées avec les Winekits préagencés pour vous.

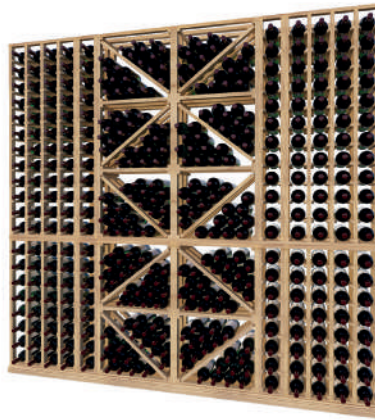
The Classic LVG collection of roasted linden racks is composed of 40 different modules.

This type of wine rack represents a practical, economical solution for organized, easy-to-access storage with multiple layout possibilities. Take advantage of our favorite layout with Winekits designed just for you.

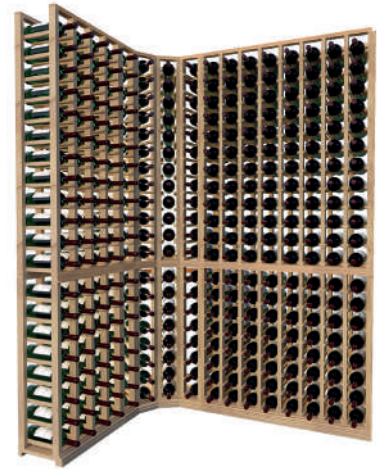
EXEMPLES D'AGENCEMENT | LAYOUT EXAMPLES



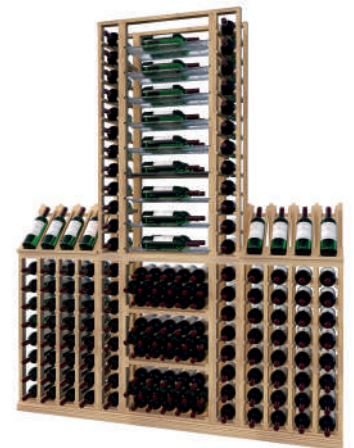
WINEKIT 1



WINEKIT 5



WINEKIT 7



WINEKIT 6

FRONTENAC



Système de rangement modulaire par excellence, le Frontenac est une véritable forteresse pour vos bouteilles. Composé d'aluminium, il offre des combinaisons impressionnantes et une grande flexibilité de présentation des bouteilles.

A modular system by excellence, the Frontenac is a real fortress for your bottles. Made of aluminium, it allows lot of combinations possibilities and have great flexibility of bottle presentation.



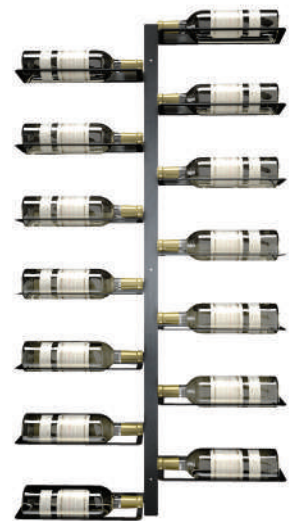
WEBKIT 4

RTM



Pratique, peu profond et facile d'installation, le RTM vous offre un regard complet sur vos bouteilles.

Convenient, not deep and easy to install, the RTM gives you a complete view of your bottles.



RTM 14

FLY



Créé pour répondre à un besoin de présentation de bouteilles épurée et minimaliste, le support FLY vous surprendra par son effet aérien.

The FLY wine rack was created to meet the need for a minimalist bottle display. It will surprise you with its aerial effect.



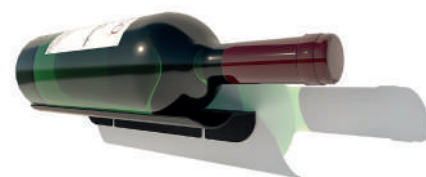
FLY 6 PACK

FLY HORIZON



Version horizontale et peu profonde, le FLY Horizon est un excellent complément décoratif mural pour tout projet d'aménagement de cave à vins .

Black Horizontal and not deep, the FLY Horizon is an excellent wall decorative complement for any wine cellar layout project.



FLY HORIZON NOIR



Verres Premiums

Cette collection est conçue pour les amateurs et les passionnés de vin, ainsi que pour les sommeliers. Tous ces verres sont entièrement fabriqués à la main avec un niveau de qualité élevé. Les verres sont extrêmement légers et solides. Outre leur design élégant, ces verres mettent en valeur les arômes et les saveurs de tous les vins.

Premium glasses

This collection is designed for wine lovers, as well as for sommeliers. All these glasses are entirely handmade to the highest quality standards. The glasses are extremely light and robust. In addition to their elegant design, these glasses bring out the aromas and flavours of all wines.

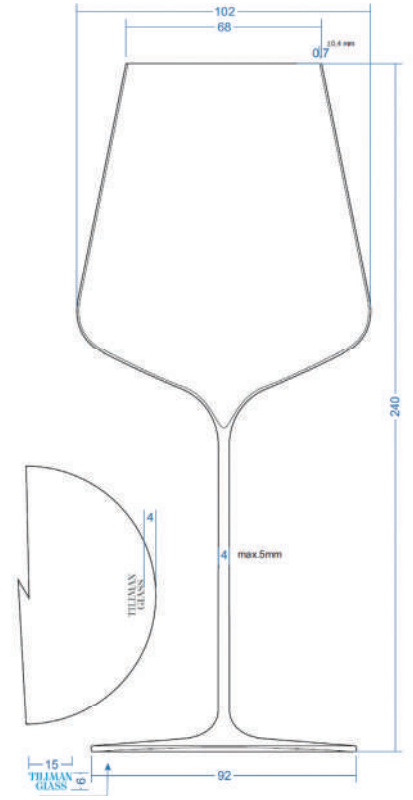
TILMAN GLASS



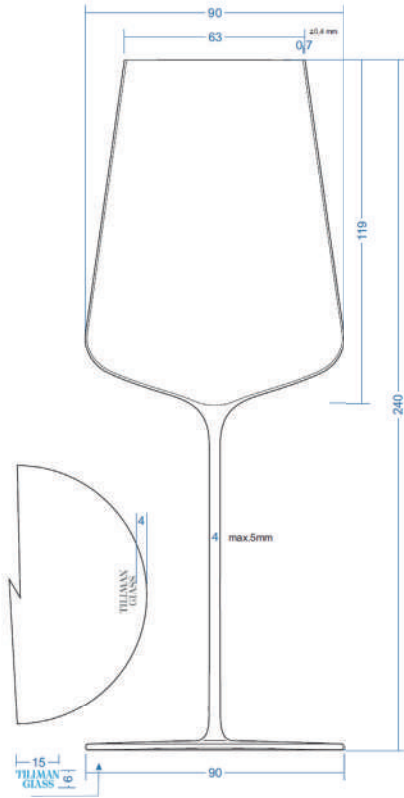
Tilman produces which are
 clean & beautiful really.
 From each of our companies
 in the top 10 of most
 countries
 (including USA, UK, etc.)

Gamme Cardinal

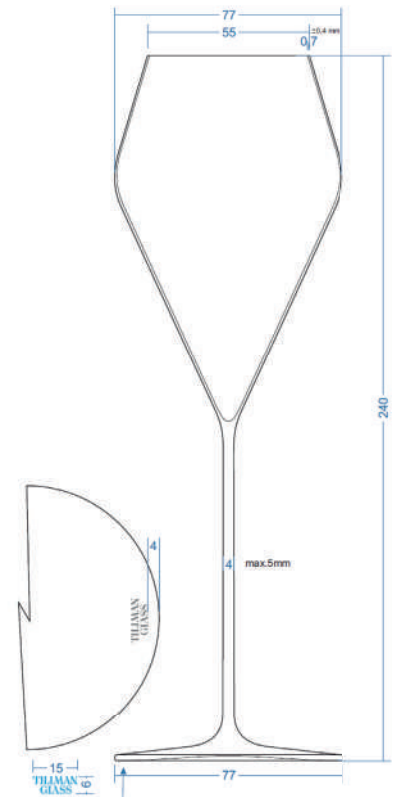
Bordeaux



Universal



Champagne





FABRICANT FRANÇAIS, PARMI LES LEADERS EUROPÉENS !

Des dizaines de milliers de climatiseurs ont permis à l'entreprise d'être aujourd'hui parmi les leaders européens sur ce marché. WineMaster exporte ses produits dans le monde entier depuis plusieurs décennies. Des composants de qualité, des contrôles réguliers à chaque stade de la fabrication et une attention particulière portée aux questions écologiques et énergétiques, font de l'ensemble de la gamme WineMaster des produits fiables et parfaitement adaptés aux exigences des consommateurs

FRENCH MANUFACTURER, ONE OF EUROPEAN LEADERS !

With tens of thousands of air conditioning units manufactured, our company has achieved a leading position on the European market. WineMaster has been exporting its products everywhere in the world for decades. High-quality parts, quality control checks at every stage of manufacturing and a special attention to matters of the environment and energy saving mean that the complete range of WineMaster products is reliable and fits perfectly with consumer demands.



RECHERCHE ET DÉVELOPPEMENT

Le bureau d'étude WineMaster travaille en permanence sur la création et l'évolution de la gamme dans le temps. Différentes technologies de pointe ont permis de créer des climatiseurs performants et adaptés aux contraintes environnementales (technologie "no frost" - moteur "brushless" - ventilateur "Energy Saver Motor"...). L'association de ces technologies innovantes rend les climatiseurs WineMaster pérennes et exceptionnels.

RESEARCH AND DEVELOPMENT

The research department at WineMaster is always working towards creating and upgrading your ranges of products. Various leading-edge technologies have led to the creation of air conditioners that are at once high-performing and also meet the constraints set by respecting for the environment (no frost technologies, brushless motors, Energy Saving Motor ventilation fans, etc.). The combination of these innovative technologies makes WineMaster air conditioners long-lasting and outstanding.

UNE CAVE À VOTRE GOÛT

Les climatiseurs WineMaster sont conçus pour être parfaitement intégrés à votre projet de cave à vins. En plus d'offrir un silence non négligeable, votre climatiseur se veut sobre et design, pour ne pas dénaturer l'environnement dans lequel il est installé.

A CELLAR TO YOUR TASTE

WineMaster air conditioners are designed to seamlessly integrate into your wine cellar project. In addition to operate quietly, your air conditioner should be understated and stylish in design, so as not to spoil the surrounds in which it will be installed.





WINEMASTER CONNECT

Supervision intelligente à distance



En option / OPTIONAL

Grâce à WineMaster Connect, vous assurez à distance les réglages et le bon fonctionnement de votre climatiseur.

SÉRÉNITÉ ET AUTONOMIE

Vous pouvez vous absenter du domicile ou de la cave en toute tranquillité : l'application vous informe à tout moment de l'état de votre installation.

INSTALLATION SIMPLE ET INTUITIVE

Il vous suffit de brancher notre boîtier connecté sur votre climatiseur et de le relier également à votre box Internet via une connexion Ethernet pour surveiller ou modifier en temps réel les principaux paramètres de fonctionnement.

Ce dispositif fonctionne avec un abonnement. Se renseigner auprès de votre revendeur sur les modalités tarifaires.

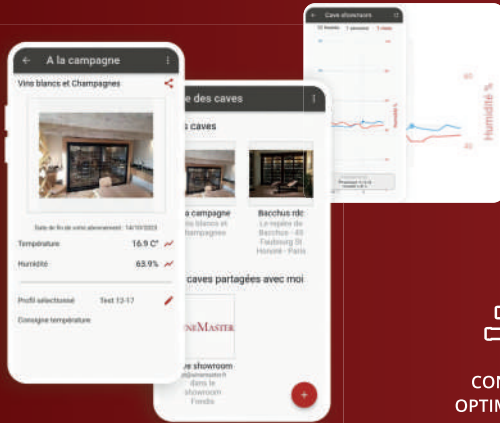
SUIVI PRÉCIS DES PARAMÈTRES

L'application permet de suivre scrupuleusement la température et l'hygrométrie de votre cave, pour garantir des conditions de conservation optimales.

ALERTES ET DIAGNOSTIC À DISTANCE

En cas de défaillance ou d'entretien à prévoir (ex. : filtre à changer), vous recevez une alerte. Un technicien peut également effectuer un diagnostic à distance pour anticiper ou résoudre les

Plus d'informations



CONSERVATION
OPTIMALE DES VINS

OPTIMAL WINE
CONSERVATION



SUPERVISION
À DISTANCE

REMOTE
SUPERVISION



STATISTIQUES
EN DIRECT

LIVE
STATISTICS



ALERTE EN CAS
DE PANNE

FAILURE ALERTS



DISPONIBLE SUR
GOOGLE PLAY & APP STORE

AVAILABLE ON
GOOGLE PLAY & APP STORE

WINEMASTER CONNECT

Intelligent remote monitoring

With WineMaster Connect, you can remotely control the settings and ensure the proper functioning of your air conditioner.

Peace of mind and autonomy: You can leave your home or cellar with complete peace of mind: the app keeps you informed of the status of your installation at all times.

Simple and intuitive installation: Simply connect our connected box to your air conditioner and connect it to your Internet box via an Ethernet connection to monitor or modify the main operating parameters in real time. This device requires a subscription. Ask your dealer for pricing details.

Precise monitoring of settings: The app allows you to closely monitor the temperature and humidity of your cellar to ensure optimal storage conditions.

Alerts and remote diagnostics: In the event of a malfunction or scheduled maintenance (e.g., filter change), you will receive an alert. A technician can also perform remote diagnostics to anticipate or resolve problems.

CONTROLEZ L'HYGROMÉTRIE

Obtenez le taux d'humidité idéal pour votre cave à vins

CONTROL HUMIDITY

Achieve the ideal humidity level for your wine cellar

HYGROMASTER

L'Hygromaster est la solution idéale pour apporter l'humidité nécessaire dont une cave a besoin. Et contrôler les variations selon les régions, les saisons et le temps.

Hygromaster is the ideal solution for providing the necessary humidity that a cellar needs. It also controls variations depending on the region, season, and weather.

Appareils conçus et adaptés uniquement pour les climatiseurs de cave à vins WineMaster.
Devices designed and adapted exclusively for WineMaster wine cellar air conditioners.



DRYMASTER

En revanche, une humidité trop élevée (> 80 %), favorise la moisissure, ce qui peut endommager les étiquettes et affecter la qualité du vin. Le Drymaster est la solution idéale pour contrôler l'humidité dans votre cave à vins.

On the other hand, excessive humidity (> 80 %), promotes mold growth, which can damage labels and affect wine quality. The Drymaster is the ideal solution for controlling humidity in your wine cellar.





Z.I. VIEUX-THANN
18 RUE GUY DE PLACE - F68800 VIEUX-THANN
Tél : +33 (0) 389 377 515 ■ E-mail : contact@winemaster.fr

www.winemaster.fr

