

Винні шафи

Журнал 2025/2026



Ідеальні умови для вин

Усе про правильне зберігання вина, зокрема підтримання температури подачі.

Смакування вин

Найкращі поради для неповторних смакових відчуттів.

Знання про вина

Відомості про те, якими мають бути пляшки й келихи, а також інші секрети від нашого сомельє.

Вино й Liebherr

Інформація про наш повний асортимент окреmostоячих і вбудованих винних шаф.

LIEBHERR



Будьмо!

Ви всього за мить від насолоди. Ось ще дещо, а тоді вино говоритиме саме за себе... Воно оповідає власну історію, але не словами, а ароматами: шоколадними, земляними, ніжними, фруктовими, терпкими... Оце так. Воно дарує найвищу насолоду від смаку, перебуваючи на піку свого розквіту після років дозрівання в спокої. Це незабутній досвід для любителів і поціновувачів вин, а також тих, хто хотів би ними стати.

Насолоджуйтеся!

Найкраща якість починається з виноградаря...

Для виняткової якості потрібно багато сонця, гарний ґрунт і чимало ручної праці. Зазвичай, щоб отримати чудові вина, виноград збирають так само, як і тисячі років тому – вручну, не застосовуючи машини. Це трудомісткий і кропіткий процес, але він гарантує, що для подальшої переробки використовуватимуться лише найкращі ягоди. Ми шануємо завзяття, з яким працювали з урожаєм, тому ми застосовуємо технологію, яка надовго зберігає первинну якість продукту.



Якість понад усе для найкращих виноградарів у світі вина. Як і для Liebherr.

...І підтримується під час зберігання



**Для зберігання вин найвищої якості
використовується найкраща техніка.**

Із часом багато чого змінюється, але завжди можна покластися на одну річ – німецьку інженерну майстерність. Liebherr випускає холодильники з 1954 року. Донині ця сімейна компанія дотримується найвищих ідеалів і стандартів, які встановив її засновник Ганс Лібгерр.

Це проявляється в усьому, що стосується якості, навіть у найдрібніших деталях, і невтомному прагненні досягти досконалості: особливо, коли йдеться про відповідальність за вашу цінну колекцію вин.

Автор
Frank Kämmer
Майстер-сомельє



Франк Кеммер – один із найвідоміших у світі експертів винної справи. Як майстер-сомельє він має найвищу можливу кваліфікацію у своїй професії. Він був першим німцем, якого прийняли до елітної асоціації Великобританії Circle of Wine Writers, і вже багато років пише для кількох професійних видань. Він погодився поділитися з компанією Liebherr і з вами деякими цікавими фактами про світ вина.



Охолодження вповільнює процес дозрівання.



Чому вино потрібно зберігати в прохолодному місці?

Майже кожен знає, що вино слід зберігати в темному прохолодному місці, якщо це можливо. Але чому саме так? І що буде, якщо цього не зробити?

Дозрівання (або старіння) вина в пляшці – дивовижний феномен. Вино – споживчий продукт, який без будь-якої консервації не пропадає протягом багатьох років, – може смакувати навіть краще через деякий час. Однак це не можна сказати про всі вина.

Деякі вина справді мають чудовий смак і через багато десятиліть, та більшість із них псуються. Якість багатьох вин, призначених для щоденного вживання, може не втрачатися протягом обмеженого періоду, але їх смак не покращується. Хай яким є потенціал зберігання вина, прохолодне місце вбереже його від передчасного старіння.

Чи дійсно різниця в температурі зберігання впливає на смак, було з'ясовано в процесі наукового дослідження. Пляшки з Каберне Совіньйон зберігали за температури 5 °C, 10 °C, 23 °C і 31 °C.

Через шість тижнів різниця була майже непомітна. Однак протягом шести місяців фруктовий аромат вина, що зберігалося за температури 31 °C, зменшився, а ноти старіння стали виразними. Через 12 місяців вино, що зберігалося за температури 23 °C, зазнало такого ж ефекту.



Зберігання за дуже низької температури має недоліки, наведені нижче.

1. Для червоного вина це непрактично, оскільки перед його вживанням пляшки необхідно довести до потрібної температури.
2. За таких умов прискорюється утворення винного каменю, хоча на смак це не впливає.

Для тривалого зберігання рекомендовано встановлювати в льосі температуру від 10 °C до 14 °C. Маркові вина не бажано зберігати на кухонній полиці або в холодильнику навіть протягом короткого часу. Винні шафи Liebherr пропонують ідеальні умови для зберігання вина, зокрема підтримання температури подачі.

Властивості зберігання, що перевершують навіть винний льох

Винні шафи Liebherr мають виняткові функції, які допомагають зберегти важливі для поціновувачів властивості цього напою. Завдяки їм ці шафи не просто відповідають п'ятьом важливим умовам для зберігання напоїв у винному льоху, але й переважають їх, адже ми використовуємо наш технічний досвід.

Для нас важлива кожна деталь.

Стабільний температурний режим захищає смак вина.

1

Temp
Protect
Plus

Винні шафи Liebherr контролюють температуру вдвічі краще завдяки системі TempProtect Plus.

При правильному рівні вологості зберігається пружність корків, які захищають вино.

2

Humidity
Select

Вологість можна окремо налаштовувати за допомогою систем HumiditySelect і HumidityControl.

Humidity
Control

Захист від ультрафіолетового випромінювання вбезпечує вино від небажаних процесів старіння.

3

UV
Protect

Моделі Liebherr зі скляними дверцятами мають двошарове й навіть тришарове захисне покриття.

UV
Protect
Plus

Сторонні запахи не проникнуть усередину шафи, тому не зможуть зіпсувати смак вина.

4

Fresh
Air

Фільтр FreshAir з активованим вугіллям у винних шафах Liebherr нейтралізує сторонні запахи.

Вино дозріває в повному спокої завдяки системі, що запобігає впливу вібрацій.

5

Vibrate
Safe

Винні шафи Liebherr обладнано системою охолодження з високим рівнем віброізоляції.

1

Стабільна температура

Змінюйте температуру, лише коли настає потрібний момент.

Стабільний температурний режим захищає смак вина.



Temp
Protect
Plus

Винні шафи Liebherr контролюють температуру вдвічі краще завдяки системі TempProtect Plus.



Подвійний захист

Завдяки функції TempProtect Plus у наших винних шафах температуру постійно вимірюють два датчики. Це дає подвійну впевненість у тому, що ваші вина захищено від температурних коливань.



Вина люблять стабільність. Для їх зберігання оптимально підходить постійна температура від +10 °C до +14 °C. У такому середовищі вино спокійно дозріває, доки не настане мить розкрити весь його потенціал. Саме тоді треба змінити температуру, щоб вино можна було смакувати.



Ідеальна температура подачі

Вирішальний вплив на смак вина має його температура під час вживання. Температура подачі червоних вин має бути вища, тому що вони містять більше танінів. Що вище температура, то швидше танін вступає в реакцію з киснем. У мультитемпературних винних шафах є два або три відділи для зберігання різних вин за відповідних температур подачі. Для кожного відділу можна окремо налаштувати температуру від +5 °C до +20 °C, що дає змогу максимально використовувати техніку. На дисплеї завжди відображається поточне значення температури, що забезпечує повний контроль.

Яка правильна температура подачі?



Біле вино

Для простого, легкого білого вина рекомендується низька температура подачі (8–10 °C). Складніші й насиченіші білі вина можна подавати трохи теплішими. Те саме стосується ігристих вин: простіші шампанські й ігристі вина слід подавати охолодженими, а якісніші – трохи теплішими.



Рожеве вино

Ідеальна температура подачі рожевих і білих вин майже однакова. Фруктові аромати й свіжий смак рожевого вина розкриваються за температури від 8 °C до 10 °C.



Червоне вино

Для молодих, легких і фруктових червоних вин рекомендується трохи нижча температура. У зрілих винах таніни тонкі й м'якші, а їхні складні аромати здатні змінюватися. Ці аромати розкриваються за дещо вищих температур (близько 16 °C – для бургундських вин і 18 °C – для бордоських).

Наука декантації

Як свідчить заголовок, на цю тему є безліч різноманітних думок. Велику роль відіграє особистий досвід і здатність підходити до справи скрупульозно.



Насамперед варто розрізняти декантацію вина і його аерацію. Молоді вина з високим умістом танінів аерують, переливаючи їх у графин із широкою нижньою частиною. Завдяки додатковій площі контакту з киснем вони стають трохи м'якшими й легшими. А для декантації вино акуратно переливають у графин проти джерела світла. Остання його третина залишає в плечі пляшки темний осад. Хитрість полягає в тому, щоб відокремити цю рідину від решти вина й переконатися, що вона залишається в пляшці. Декантувати старі вина потрібно особливо обережно. Інколи кисень руйнує тонкий аромат ще до того, як вино наллється у келих. З іншого боку, кисень дуже добре впливає на складні, багатогранні білі вина. Особливо на вина, витримані в дубових бочках, або ті, що мають дуже виражений мінеральний аромат: вони по-справжньому розкриваються лише під впливом тепла й повітря.

17°C – 18°C Для бордоських вин	15°C – 16°C Для червоних бургундських вин	10°C – 14°C Для більш легких і фруктових червоних вин із регіону Божоле
10°C – 12°C Для складніших і насиченіших білих вин та рідкісних преміальних шампанських вин	8°C – 10°C Для рожевих, а також сухих і легких білих та ігристих вин	7°C – 9°C Для вин із яскраво вираженим фруктовим і солодким смаком

Полиця SommelierBoard

Це беззаперечна родзинка наших мультитемпературних винних шаф. Ця полиця містить усе необхідне для демонстрації вин і декантації: підставку для пляшки з нержавіючої сталі, дерев'яну коробку для посуду, потрібного для декантації, а також місце для попередньо охолоджених келихів і декантера.



Оптимальний рівень вологості



Міцні, якісні корки мають важливе значення під час тривалого зберігання.

При правильному рівні вологості зберігається пружність корків, які захищають вино.



Humidity Select

Humidity Control

Вологість можна окремо налаштовувати за допомогою систем HumiditySelect і HumidityControl.

Корок – це унікальний натуральний продукт. Щоб він не втратив свої еластичні властивості й пропускав лише необхідну кількість повітря, важливо встановити відповідну вологість. Зазвичай вона коливається в межах від 50 до 80 відсотків відносної вологості.



Вологість, яка допомагає зберігати смак

Якщо рівень вологості опускається нижче за 50 відсотків, корок у горлечку пляшки стискається й пропускає кисень. Це призводить до окислення вина й небажаних змін у його букеті та кольорі, що вважаються дефектом, якого можна уникнути.

Бережіть корки.

Система HumiditySelect забезпечує дві опції регулювання вологості: стандартна та висока. У моделях із системою HumidityControl ця функція дає змогу встановлювати потрібний показник відносної вологості в діапазоні від 50% до 80%* і постійно показує поточне значення. Якщо воно опускається нижче ніж 50%*, на приладі це відображається.

*Якщо ви зберігаєте вино в домашніх умовах, наприклад занадто сухих і холодних льохах, радимо доповнити свою систему виготовленим на замовлення контейнером для води з нашого асортименту додаткового обладнання.

Окислення

Кисень украй важливий для вина, але його надлишок призводить до окислення, що спричиняє втрату аромату й зміну кольору. Щоб зупинити окислення в бочці, винороби використовують діоксид сірки. Повільне окислення в пляшках – бажаний процес, а швидке – указує на дефекти вина або неправильне зберігання.

Сильне окислення

Окислення значно залежить від віку вина. Для молодих вин окислення є недоліком, а для старих – складовою природного процесу дозрівання. На сильне окислення вказує присмак ацетальдегіду, який надає напою різку металеву фруктову нотку й робить несмачними навіть старі вина.

Якщо вологість занизька, корки пересихають, через що вино випаровується з пляшок і передчасно псується.



Ідеальний спосіб відкоркувати ігристе вино



Відрізання

Хоча більшість ігристих вин мають перфорацію або стрічку для відривання капсули, радимо акуратно її відрізати в місці нижньої опуклості, як би ви це зробили з пляшкою тихого вина, щоб надати шийці більш елегантного, завершеного вигляду.



Фіксація

Потім однією рукою знімайте дротяну вуздечку, а іншою – надійно тримайте корок протягом цього процесу. Якщо ви відчуваєте, що корок виходить із пляшки, коли ви знімаєте вуздечку, краще залишити її на корку під час відкорковування. В іншому разі зніміть її, але водночас міцно тримайте корок.



Серветка

Якщо ослаблена вуздечка залишилася на корку, його потрібно тримати через серветку, щоб не травмувати руку дротом. Також бажано обмотувати серветкою дуже тугі корки, щоб міцніше їх тримати.

Повертання

Щоб відкоркувати пляшку, тримайте її під кутом 45°. Це збільшить площу поверхні рідини в шийці й не дасть вину спінитися, коли під час відкорковування пляшки різко знизиться тиск. Однією рукою слід надійно тримати корок, а іншою – повертати пляшку. Так ви отримаєте значно більший виграш у силі й зможете краще втримати корок, коли він вискакуватиме.

Натискання

Потім застосуйте до корка достатній протитиск, щоб він вислизнув із пляшки якомога повільніше. Якщо зробити все якнайкраще, ви почуєте тихий шум “псшх” замість гучного “поп”.

Подача

Подаючи вино, тримайте келихи під невеликим кутом, щоб рідина не спінювалася й не втрачала забагато CO₂. Наповнюйте бокали лише приблизно на ¾.

Маленька порада: ніколи не спрямовуйте пляшку в бік гостей або свого обличчя!

Натуральний корок чи гвинтова пробка?



Автор
Frank Kämmer
Майстер-сомельє

Експерти стверджують, що щороку в усьому світі наповнюють і закупорюють приблизно 17 мільярдів пляшок вина. Крім традиційних корків і синтетичних пластикових пробок, для закупорювання дедалі частіше використовують гвинтові пробки. Але яка пляшкова пробка краща?

Ще кілька років тому пляшки з вином закупорювали переважно натуральними корками, а гвинтовими пробками закорковували здебільшого прості вина для масового споживання. Але все змінилося, і тепер із гвинтовими пробками все частіше випускаються навіть високоякісні вина. Головна причина – те, що ця пробка не здатна надати вину якийсь присмак і зберігає оригінальний букет, який ретельно створював винороб. Раніше вважали, що гвинтові пробки можуть перешкоджати старінню вина в пляшці через відсутність газообміну. Однак наукові дослідження спростували ці побоювання. У 2001 році Австралійський науково-дослідний інститут вина опублікував експеримент, який доводить, що кисню, присутнього в шийці пляшки й у самому вині, достатньо для потрібного процесу старіння. Тому гвинтові пробки не впливають негативно на те, як вино старіє.



Надійний захист від ультрафіолетового випромінювання

Коли йдеться про вино, багато речей – це справа смаку і світло не виняток.

Захист від ультрафіолетового випромінювання вбезпечує вино від небажаних процесів старіння.



UV
Protect

UV
Protect
Plus

Моделі Liebherr зі скляними дверцятами мають двошарове й навіть тришарове захисне покриття.

Протягом століть вино тримали в темних підвалах. А зараз завдяки сучасним винним шафам цей благородний напій може отримати ту увагу, на яку заслуговує, – стати окрасою вашого дому. Однак зберігання вина в таких умовах означає підвищену відповідальність за його захист від шкідливого впливу світла.



Light
Column

Presentation
Light

Light
Tower

Безпечне освітлення

Щоб забезпечити рівномірне освітлення всередині шафи, ми використовуємо світлодіоди високої якості. Це пов'язано з тим, що їх спектр не містить шкідливого ультрафіолету. Крім того, світлодіоди виробляють незначну кількість тепла, тому тривала дія такого світла не вплине на температуру напою.

Захист від УФ-випромінювання

Ультрафіолетові промені шкодять винам. Вони спричиняють небажані хімічні реакції, відомі як *goût de lumière* (буквально – “світловий удар”). Вино втрачає збалансованість, а його аромат вирівнюється. Саме через це винні пляшки зазвичай тоновані. Та одного лише тонованого скла недостатньо, якщо не зберігати їх у темному місці.

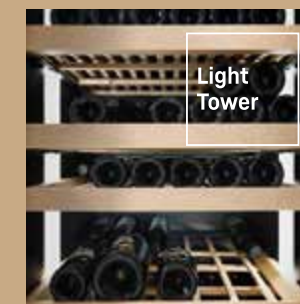
Під дією ультрафіолетових променів вино може втратити свій аромат.

Для захищеного огляду всередині

Щоб максимально зменшити негативний вплив ультрафіолету, усі скляні дверцята винних шаф Liebherr виготовлено зі спеціального стійкого до ультрафіолету скла. У моделях із технологією UVProtect захист забезпечено за допомогою спеціальної двошарової конструкції з тонованим склом зсередини й металізованим склом Low-E ззовні.

Потрійний захист

Для тривалого зберігання підходять моделі з функцією UVProtect Plus, що забезпечують унікальний захист від УФ-випромінювання: він досягається завдяки тонованому склу й двом шарам металу, нанесеним способом вакуумного напильовання (Low-E).



Відмінна оглядовість

У моделях із непрозорими дверцятами компактне світлодіодне джерело світла вмонтовано в стелю.

У найкращому світлі

Дві світлові колони рівномірно освітлюють шафу зсередини, коли дверцята відчинено. А з регульованим підсвічуванням усі пляшки в шафі видно і через зачинені дверцята.

Як освітлення впливає на смак вина

Багато хто знає, що колір вина може впливати на наше сприйняття його смаку. Наприклад, часто вважають, що темно-червоне вино має насиченіший смак, ніж блідіший сорт, хоча це не завжди відповідає реальному смаковому профілю. У той же час учені в співпраці з виноробнею Allendorf, що розташована в Райнгау, провели експеримент і дійшли дивовижного висновку: незалежно від кольору вина на його смакові якості також може впливати колір навколишнього освітлення.



Johannes Gutenberg Університет Майнца, кафедра психології, загальна експериментальна психологія у співпраці з Fritz Allendorf Vineyard, Естріх-Вінкель.
Oberfeld, D., Hecht, H., Allendorf, U. та Wickelmaier, F. (2009). Навколишнє освітлення змінює смак вина. *Journal of Sensory Studies*.

Експеримент, проведений у місті Естріх-Вінкель

Відомий винороб з Естріх-Вінкеля створив на своєму винограднику ділянку з нейтральними білими стінами, щоб можна було змінювати колір світла, а отже, і колір вина. Колір також може впливати на сенсорне сприйняття ароматів вина.

Але найбільш приголомшливим результатом дослідження, яке провів Майнцький університет, є висновок про те, що незалежно від фактичного кольору вина на сприйняття його смаку може впливати звичайне навколишнє освітлення. Вино дегустували із чорних келихів, які приховували його колір. За червоного навколишнього освітлення вино настільки сподобалось учасникам, що вони були готові заплатити за пляшку Рислінгу на 1 євро більше, ніж коли куштували той самий напій за зеленого освітлення.



Якщо спробувати келих Рислінгу з регіону Райнгау за нейтрального освітлення, то, як і передбачалося, смак цього напою матиме нотки абрикосів, персиків і цитрусових.



Однак, якщо змінити освітлення на червоне, несподівано дегустатор також виявляє в букеті вина ягоди або вишні – дивовижний ефект!



А от за зеленого освітлення Рислінг раптом починає відчутно смакувати овочами й травами.



За синього освітлення смак стає навіть помітно кислим і терпким.

Свіже повітря

Повітря – це особливий чинник дозрівання.

Сторонні запахи не проникнуть усередину шафи, тому не зможуть зіпсувати смак вина.



Fresh Air

Фільтр FreshAir з активованим вугіллям у винних шафах Liebherr нейтралізує сторонні запахи.

Момент, коли ви наливаєте з пляшки перший келих вина й відчуваєте, як повністю розкривається його букет, завжди дивовижний. Щоб відчути саме унікальні пахощі вина, слід особливо ретельно захищати його від зовнішніх запахів.

Вино може вбирати запахи з навколишнього повітря, і це його псує.

Оптимальна якість повітря

Натуральні корки ідеально підходять для тривалого зберігання й витримки вин. Повітря проникає через пори корка всередину пляшки. Однак у зв'язку із цим вино також може вбирати запахи, які потрапляють у пляшку з навколишнього повітря, і це негативно впливає на його якість.



Завжди свіже повітря

Щоб вино зберігалось за оптимальної якості повітря, усі винні шафи Liebherr оснащено фільтром з активованим вугіллям.



Простота заміни

Фільтр з активованим вугіллям, який легко замінювати, надійно поглинає будь-які запахи. Щопівроку техніка нагадуватиме вам про необхідність заміни фільтра.



Жодних сторонніх запахів

Liebherr використовує лише високоякісні матеріали. Наприклад, ми виготовляємо полиці з букового дерева, а фарба, пластик і гума, які ми використовуємо, зокрема, для ущільнення дверцят, не мають запаху. Усе це забезпечує свіжість повітря.

*Ми відчуваємо не смак вина,
а його запах.*

Органи чуття дещо нас ошукують, адже насправді ми відчуваємо запах близько 80 відсотків смаків. Запахи потрапляють через глотку на слизові оболонки носа.

Чотири носи вина

Спершу потрібно легко потягнути носом аромат, не нахилиючи келих. Основні фруктові нотки піднімаються в ніс, і складається перше враження про те, наскільки вино фруктове і як пахне.

Після цього варто покрутити келих вина, щоб аерація вивільнила букет. Запахи стають насиченішими, вино розкривається, і ви отримуєте перше враження про його якість і складність. Якщо є якісь недоліки (наприклад, проблеми з корком), то вони стають дуже помітними.

Губи роблять перший ковток. Завдяки зігріваючому ефекту запахи стають насиченішими й проникають через сполучний отвір із носоглотки в носові раковини на слизові оболонки, де тепер сприймаються гостріше.

Наостанок ми вдихаємо запах порожнього келиха, щоб закріпити своє враження про букет, і прощаємося з вином. На цьому етапі часто можна відчутися абсолютно нові аромати.

Режим «Не турбувати»

*Забезпечити дозрівання
вина в спокійній атмосфері –
це не проста задача.*

Вино дозріває в повному спокої завдяки системі, що запобігає впливу вібрацій.



**Vibrate
Safe**

Винні шафи Liebherr обладнано системою охолодження з високим рівнем віброізоляції.

Згадайте світлини з вином, яке тримають у льосі: вони випромінюють приємний спокій. Знаєте чому? Розташування під землею – ефективний захист від вібрацій. Це, зокрема, убезпечує вино від завчасного дозрівання.

Вібрації від різного обладнання, руху транспортних засобів або кроків людей можуть піднімати осад із дна пляшки. Таке перемішування посилює взаємодію речовин у вині, що негативно позначається на його якості. Наші інженери розробили інноваційні рішення, щоб відтворити спокійне середовище, схоже на льох, яким можна користуватися в домашніх умовах.



Плавність і зручність

В окремих моделях дерев'яні полицки розташовано на телескопічних рейках. Це забезпечує хорошу оглядовість і доступ до пляшок ззаду. Моделі, оснащені системою SoftTelescopic, також мають механізми самостійного зачинення та плавної зупинки для додаткової зручності – особливо за повного завантаження.

Полиці з натурального дерева не тільки мають гарний вигляд, але й сприяють оптимальному зберіганню вина.



Сила – у спокої.

Ми цілеспрямовано розробили унікальні низьковібраційні компресори, щоб забезпечити дбайливі умови зберігання вина в шафах Liebherr. Усю систему охолодження оснащено спеціальною віброізоляцією, щоб зупинити передачу шкідливих вібрацій. Щоб відчутти цей ефект, зверніть увагу, як тихо працює винна шафа Liebherr.



Плавне зачинення дверцят

Механізм SoftSystem зачинає дверцят плавню та автоматично, якщо їх відчинено приблизно на 45° в окремих шафах і на 30° у вбудованих шафах.



Зберігання пляшок (майже) будь-якого розміру

Легко адаптуйте полиці до своїх потреб: дерев'яні полиці FlexFit легко пристосовувати до пляшок будь-якого розміру: їхні знімні планки можна пересунути так, щоб умістити навіть "Магнум". Завдяки можливості змінювати розташування планок у рамі всі пляшки зберігатимуться надійно, а колекції вин ваших клієнтів виглядатимуть охайніше, ніж будь-коли.

макс.



8

8

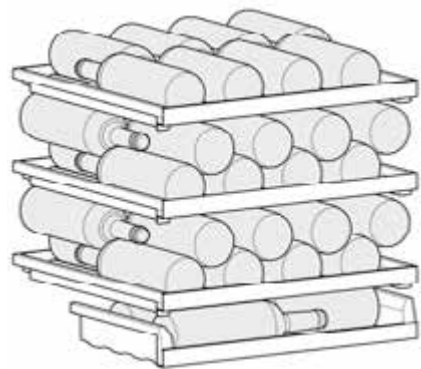
8

8

8

4

44



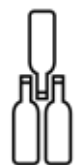
Дані про максимальну кількість пляшок, які можна розмістити на кожній полиці вашої моделі Liebherr, доступні на нашому сайті в розділі «Завантаження».



Дно до дна
Вертикально



Горлечко до горлечка
Горизонтально



Горлечко до горлечка
У різних напрямках



Плеche до плеche
У різних напрямках



Витонченість і гнучкість

Демонстраційна полиця (на зображенні – полиця окремостоячої шафи із серії Vinidor) дає змогу зі смаком розмістити вишукані вина на видному місці й зберігати відкорковані пляшки за правильної температури.



Оптимальне розташування

Вино дозріває у спокої на стійких дерев'яних полицях, виготовлених вручну. Ці полиці ідеально підходять для безпечного зберігання пляшок форми "Бордо". На них також зручно розміщувати пляшки інших форм. Укладаючи пляшки в різних напрямках, можна оптимально використовувати весь внутрішній простір.

Вишукане вино зазвичай купують не для того, щоб відразу подати на стіл. Його тримають до слушної нагоди або зберігають, просто щоб милуватись елегантним силуетом пляшки, смакувати очікування, які викликає етикетка й зовнішній вигляд. Хоч якого розміру й форми пляшки вашої колекції, кожна з них має зберігатися в надійному місці. Така гнучкість особливо важлива для нас в усіх наших приладах для розміщення вина.

Пляшка для бургундських вин

Уперше такі пляшки почали використовувати винороби Бургундії, але вже багато років у них розливають бургундські сорти, вирощені за межами цього регіону.



Пляшка для бордоських вин

Бордоська пляшка, імовірно, була відповіддю виноробів із Бордо на популярність пляшки для бургундських вин. Щоб вирізнити своє бордоське вино, вони розливали його в цю дещо прямішу пляшку з плечима. Зараз це найпоширеніша форма пляшки для вина.

Розмір пляшки для бордоських вин (0,75 л)
Указуючи інформацію про те, скільки пляшок уміщає прилад, компанія Liebherr бере за основу розмір цієї пляшки для всіх специфікацій.

Пляшка для шампанського

Ця пляшка має товсті стінки, щоб краще справлятися з тиском, який виникає під час бродіння в ній вина. Вигнуте дно також покращує її надійність, адже рівномірніше розподіляє тиск по стінках.



Пляшка формату "Шлегель"

Ця особливо вузька пляшка в основному використовується для вина Ріслінг. Її ще називають "хок", і це найпоширеніший тип пляшок для білого вина в німецькомовних країнах.

Магнум

Об'єм пляшки "Магнум" – 1,5 л, тобто вона вдвічі більша за стандартну. Але це не просто престижна принада для оцей: її великий об'єм також уповільнює процес дозрівання.



Боксбойтель

Ця надзвичайно опукла пляшка типова для франконського виноробного регіону. Її винайшли там у 18 столітті й використовують досі, особливо для розливу вина Сильванер.

В окремі винні шафи Liebherr поміщаються навіть пляшки "Магнум"

Реальне обладнання може відрізнятись від зображеного, тому що залежить від моделі; див. специфікацію обладнання серії.

Сир і вино – ідеальна пара

Для справжніх гурманів немислимо смакувати шматок сиру без келиха вина. Однак віра в те, що “гарний келих червоного” чудово доповнить будь-який сир, не завжди відповідає реальності: не кожен сир добре поєднується з усіма винами. Ми підкажемо вам, які види вина найкраще доповнюють сири “брі”, “гауда” тощо.



Козячий, вершковий і розсільний сири

До кислих сирів, таких як козячий, вершковий або “фета”, підійде вино, яке є настільки ж свіжим і має певну кислу основу. Ось чому ці сири найкраще поєднуються з більш молодими й живими білими винами з яскраво вираженим фруктовим букетом, такими як Совіньйон Блан або сухі вина Рислінг, але шампанські також можуть стати чудовим доповненням. Більш зрілі козячі або овечі сири, а також насиченіші вершкові сири також дуже добре поєднуються з рожевими винами, які мають яскравий характер.



М'які сири

М'які сири, такі як “камамбер”, “брі” й “таледжіо”, чудово смакують із фруктовими, збалансованими червоними винами, які містять менше танінів. Їх ідеально доповнюють вина Піно-нуар, але м'які – Дольчетто з П'ємонт, фруктові – Цвайгелт або Гаме теж будуть доречними. Вік також має значення: молодші м'які сири чудово поєднуються з молодими червоними винами, що мають більш свіжий, фруктовий аромат. Складні вина гармонійно доповнюють зрілі сорти сиру, а вершкові, негострі м'які сири чудово поєднуються з м'якими білими винами, такими як відмінне Шардоне.



Напівтверді сири, що нарізаються пластинками

Добре структуровані червоні вина, такі як Каберне, Мерло або Темпранільйо, є чудовим доповненням до напівтвердих сирів. Більшість із цих сирів універсальні й добре поєднуються з різними сортами червоного вина. І навпаки, вина з високим умістом таніну можуть виграти від того, що сирний білок приємно пом'якшує і довершує його інтенсивний смак. Тому популярне правило про вживання із сиром келиха червоного вина найкраще й найпослідовніше працює саме для цієї комбінації.



Сири із червоною пліснявою

Для сирів із червоною пліснявою, таких як французький “ліваро”, німецький і бельгійський “ромадур” та австрійський “мондзеер”, підібрати відповідне вино чи не найскладніше. Коли ці сири повністю дозрілі, їх пікантний букет перебиває аромат будь-якого червоного вина. Тому найкраще підійдуть виразні білі вина, такі як німецьке Трамінер, австралійське Віонье або біле Шатонеф-дю-Пап. Класичне поєднання – “мюнстер” і Гевюрцтрамінер із регіону Ельзас.



Тверді сири

У міру дозрівання тверді сири можуть ставати значно солонішими (“пекорино” або “сбринц”), солодшими (“мімолет” чи “стара гауда”) або більш насиченими білками (“пармезан” чи “грана падано”). Усе це не дуже добре поєднується зі структурою червоних вин. Замість них рекомендуємо вина з яскраво вираженим характером, менш кислі або з умістом залишкового цукру. Ідеальними комбінаціями є “комте” й Ван жон із регіону Жура, “грюєр” і Гран Крю Шасла зі Швейцарії або витримане вино Рислінг Шпетлезе й “мімолет”.



Сири з блакитною пліснявою

До пікантної нотки сиру з блакитною пліснявою пасуватимуть міцні вина з дуже соковитим і глибоким смаком. До цієї категорії належать концентровані ширазькі вина й повнотілі сорти з півдня Італії чи Іспанії. Найбільш насичені, пікантні сири, наприклад “рокфор”, “стилтон” чи “горгонзола піканте”, найкраще смакують із солодкими винами, такими як німецьке Бееренауслезе, але також добре поєднуються з лікерними винами, подібними до портвейну: їх солодкий смак приємно пом'якшує солоні нотки сиру.

Демонстрація зі смаком

Основне завдання наших приладів – бездоганно зберігати якість ваших вин. Однак ми також вважаємо, що маркові вина варто належним чином демонструвати. Саме тому ми використовуємо виключно високоякісні матеріали, такі як нержавіюча сталь або букова деревина, і прагнемо створити стильну атмосферу за допомогою освітлення. Це означає, що наші винні шафи для зберігання й мультитемпературні винні шафи елегантно впишуться в будь-який інтер'єр і не втрачатимуть привабливість із часом.



Насолоджуйтеся тишею.

Ще одна перевага наших мультитемпературних винних шаф – дуже низький рівень шуму від їх роботи. Навіть під час читання найгучніше, що ви почуєте, – це шурхіт сторінок.



WPgbi 7483 Vinidor Selection



WPgbi 7483 Vinidor Selection

1 Zone	2 Zones	3 Zones
-----------	------------	------------

Наші мультитемпературні винні шафи мають одну, дві чи три зони, у яких можна точно налаштувати температуру в діапазоні від +5 °C до +20 °C, що забезпечує максимально гнучке використання для різних цілей. Тобто в одній шафі з трьома зонами можна одночасно зберігати червоні, білі й шампанські вина за ідеальної температури.



Полиця SommelierBoard

Це беззаперечна родзинка наших мультитемпературних винних шаф. Ця полиця містить усе необхідне для демонстрації вин і декантації: підставку для пляшки з нержавіючої сталі, дерев'яну коробку для посуду, потрібного для декантації, а також місце для попередньо охолоджених келихів і декантера.

Винні шафи Liebherr – елегантне доповнення інтер'єру



EWTgb 3583 Vinidor

Black Steel

Покриття BlackSteel усередині винної шафи

Приголомшлива поверхня BlackSteel додає внутрішньому простору наших мультитемпературних винних шаф певної загадковості. Задня внутрішня стінка також забезпечує збалансовану циркуляцію повітря й потрібний рівень вологості, який ви повністю контролюєте.



Докладнішу інформацію про наш широкий асортимент винних шаф для зберігання й мультитемпературних винних шаф можна знайти на сторінці home.liebherr.com/wine або дізнатись у торговельного представника Liebherr.

Реальне обладнання може відрізнятися від зображеного, тому що залежить від моделі; див. специфікацію обладнання серії.



Поєднання функціональності й елегантності

Кожна модель серії Vinidor Selection має заглиблену вертикальну ручку по всій висоті, що дає змогу легко й зручно відчиняти дверцята з будь-якого положення. Моделі з візуально непомітною ручкою особливо гармонійно вписуються в кухні і їдальні-вітальні з меблями без ручок.

Tip Open

Наші вбудовані винні шафи з інноваційною технологією TipOpen чудово вписуються в кухні без ручок. Від дотику вони відчиняються на кілька сантиметрів. Якщо через 3 секунди двері не відкрити далі, їх зачинить система SoftSystem..



InteriorFit. Ідеальне розташування

Використовуйте ніші, наявні вдома, зі смаком. Завдяки концепції InteriorFit між бічними панелями приладу й стінами або меблями не потрібно залишати місце для вентиляції, тому наші мультитемпературні винні шафи компактно розміщуються на кухні чи в їдальні. Видно лише двері, усе інше приховано від очей.

Light Tower

Light Column

Presentation Light

Нехай буде світло

Вертикальна світлодіодна колона, установлена з одного або з обох боків, створює унікальну атмосферу й забезпечує якнайкращий огляд вин. Ще одна особлива принада цієї техніки – демонстраційне підсвічування з регульованою яскравістю, завдяки якому всі пляшки, розміщені в шафі, чудово видно, навіть коли дверцята зачинено.

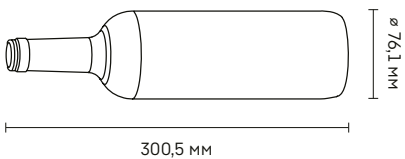


Огляд моделі

← 43 →



Вино	WKes 653
Місткість (у пляшках)	макс. 12
Кількість температурних зон	1 зона
Висота приладу	61 см
Звукова потужність	37 дБ(А)
Клас енергоефективності	A++



Розмір пляшки для бордоських вин (0,75 л)
Усі характеристики щодо місткості відповідають цим розмірам.



Контейнер для приладдя
У зручному контейнері для приладдя WKes 653 можна зберігати додаткове обладнання для вина або доповнення, як-от шоколад, яким ви будете насолоджуватися разом із вином правильної температури.



Наша компактна техніка ідеально підійде для особливих випадків. Винна шафа ідеально підходить для презентації невеликої кількості пляшок з найвишуканішими напоями. Цінні сигари зберігаються в х'юмідорі за оптимальних умов.

WKes 653

Оптимальний келих для кожного вина

Високоякісне вино слід подавати у вишуканому келиху, щоб повною мірою продемонструвати його властивості. Але форма келиха також має відображати характер цього напою. Тут ви знайдете відомості про шість найважливіших винних келихів, які дарують цілковиту насолоду.



Традиційний фужер для шампанського – це високий, вузький келих. Площа поверхні напою, що подається в такому келиху, менша, завдяки чому бульбашки вуглекислого газу піднімаються тоненькими ниточками, тож він не випаровується надто швидко. Це також дуже важливо для таких ігристих вин, як Просекко, у які вуглекислий газ не так добре інтегровано.



На відміну від фужера для шампанського **типовий келих для цього напою** має форму тюльпана й підходить для дуже витончених ігристих вин, оскільки через складність і вишуканість букета їм потрібен простір, щоб повністю розкритися. Такі келихи зазвичай наповнюють лише наполовину.



Стандартний келих для білих вин не має бути завеликим, оскільки звичайне вино може “загубитися” в ньому. Однак він повинен бути достатньо великим, щоб забезпечити місце для розкриття букета. Головною особливістю будь-якого келиха для вина є те, що він злегка звужується до верху. Завдяки цьому аромат посилюється, а келих стає легше нахилити. Високоякісні білі вина, особливо ті, що мають повніше тіло, не слід “ув’язнювати” в замалому просторі. Ось чому, наприклад, для бургундських вин варто використовувати трохи більший келих для білого вина, ніж стандартний. Ця форма також чудово підходить для рожевих вин.

Стандартний келих для червоних вин також має форму тюльпана, але він зазвичай дещо вищий і ширший та має трохи більший об’єм.



У Франції **традиційний келих, який використовують для червоних бургундських вин**, також називають “balloon” – повітряна куля, через його форму. Тонкий аромат цього сорту винограду по-справжньому розкривається у виробі такої форми. Крім того, цей келих – ідеальний варіант для вишуканих німецьких вин Піно-нуар. Це стосується й неперевершених вин із П’ємонту, а саме Бароло й Барбареско. Однак такі келихи слід наповнювати не більше, ніж на третину.



Типовий келих для бордоських вин дуже високий і має форму тюльпана. Він ідеальний для будь-якого високоякісного червоного вина, що має потрібну концентрацію і добротну структуру. Але й у цьому разі келих слід наповнювати не більше ніж однією восьмою літра вина.

Але як зрозуміти, що винні келихи високої якості?

Високоякісний **кришталь** вирізняється вищим показником заломлення світла, блискучою поверхнею, міцністю й чудово піддається обробці для отримання візерунків. Поціновувачі вина запевняють, що кришталь підсилює аромат цього напою, роблячи його більш насиченим і витонченим.

Високоякісні винні келихи часто мають **конічну форму**. Завдяки їй аромат вина концентрується на краях келиха і його приємно нахилити.

Об’єм келиха завжди повинен відповідати міцності й складності вина.

Келихи вищої якості мають **гладко відшліфований скляний обідок** без нерівностей.

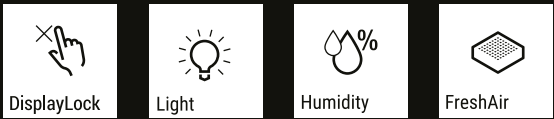


Безпечно. Завжди.

Насолода вином – це занурення в момент. Це саме те, що наші шафи для темперування вина дозволяють зробити вашим клієнтам. Ідеальні умови зберігання та комплексні функції безпеки передають заспокійливе відчуття, що їхнє вино завжди в найкращих руках, і звільняють їхній розум, щоб повністю насолодитися кожним ковтком.



Контроль, якщо дверцята відчинено. Якщо дверцята шафи для зберігання вин відчинено довше ніж 60 секунд, активується сигналізація. У наших окремостоячих винних шафах звуковий сигнал відчинених дверцят супроводжується миготінням підсвітки.



Все під контролем

Запобігайте несанкціонованому використанню вашої винної шафи для зберігання. Надійним рішенням для цього може стати функція блокування екрана, яка вмикається через меню. Щоб ніхто не зміг відчинити дверцята без дозволу, можна скористатися механічним замком, а в деяких моделях – електронним.

Цілковитий захист.

Винні шафи для зберігання Liebherr – ідеальне місце для ваших цінних колекцій, адже вони відтворюють умови винного льоху. Однак можуть виникати проблеми, здатні викликати занепокоєння. Ось чому наші винні шафи для зберігання оснащено різноманітними функціями оповіщень. Ви можете розраховувати на те, що в разі критичних проблем, таких як відключення електроенергії, ви відразу дізнаєтеся про це.

Винна культура Кавказу

У п'яних долинах і на стрімких схилах Грузії схована – стара як світ – таємниця походження вина.

Шукаючи її розгадку, ми відкривали стародавні історії, пізнавали унікальні технології та віддавали належне насиченим ароматам, що зробили грузинське вино бажаним надбанням, шанованим далеко за межами цієї країни.



Від вина до легенди

Археологічні знахідки – починаючи з посудин для вина й закінчуючи насінням перших культивованих сортів винограду – свідчать про те, що в Грузії виробляли вино ще на світанку цивілізації, у шостому тисячолітті до нашої ери. Ці факти дозволяють припустити, що колиска виноробства розташована в регіоні гори Арарат, де, як каже Книга Буття Старого Заповіту, Ной зійшов з ковчега, коли спала вода після потопу, і де він заклав перший виноградник.



Прадавня душа грузинської культури виноробства

Центральний елементом традиційного грузинського виноробства є «квеврі» – технологія ферментування, витримання і зберігання вина в глиняних глеках, закопаних у землю. Саме завдяки цьому методу, що має тисячолітню історію і визнаний ЮНЕСКО об'єктом нематеріальної культурної спадщини, вино набуває характерного багатого аромату і складної смакової композиції.

“Вино – це поезія землі”.

Маріо Сольдаті, 1907–1999, письменник і кінорежисер



Калейдоскоп ароматів

У Грузії виробляють понад 500 оригінальних сортів вина – такого розмаїття немає в жодній іншій країні. Грузинські вина пропонують повний спектр відтінків для будь-яких уподобань: від рубіново-червоного винограду Сапераві, з якого отримують щільне, міцне вино, до ароматних різновидів Ркацителі, білі вина з якого вирізняються свіжим і структурованим смаком. Таке розмаїття в поєднанні зі сприятливими геологічними та кліматичними умовами дарує виноробам можливість створювати вина виняткової якості із самобутнім характером. Кожна пляшка розповідає свою історію: про залиті сонцем схили Кавказьких гір, про традиційні домашні виноробні, в яких любов до своєї справи та майстерність передаються з покоління в покоління.

“Місце номер один для зберігання вина –
ваша пам’ять”.

Ширлі Амберг

...А друге найкраще місце –
винна шафа Liebherr!

Серії: GrandCru й GrandCru Selection

Винні шафи для зберігання

Винні шафи для зберігання від Liebherr відтворюють умови винного льоху і є ідеальним місцем для тривалого дозрівання.



Ми спроектували винні шафи для зберігання так, щоб вони вміщали велику кількість пляшок для зберігання й дозрівання, проте в них можна тримати й великі партії вина за температури подачі.

Температуру можна точно встановити в діапазоні від +5 °C до +20 °C.

Для максимально енергоефективного зберігання, що виключає зовнішній вплив, ми рекомендуємо моделі із суцільними дверцятами. Ми також можемо запропонувати моделі зі скляними дверцятами, крізь які добре видно все, що зберігається всередині.

Серії: Vinidor й Vinidor Selection

Мультитемпературні винні шафи

Шампанські, білі й червоні вина, що зберігаються в мультитемпературній винній шафі від Liebherr, завжди мають потрібну температуру, тож їх можна в будь-який момент використати для спонтанного тосту.



У наших мультитемпературних винних шафах із трьома окремими температурними зонами зручно зберігати червоні вина, білі вина й шампанське одночасно та за ідеальної температури.

У кожній зоні можна точно задати температуру в діапазоні від +5 °C до +20 °C.

Завдяки різним розмірам температурних зон і гнучкому налаштуванню умов у них ці прилади підходять для будь-якої колекції вин.

А оскільки мультитемпературні винні шафи зазвичай стоять саме на кухні або там, де ви споживаєте вино, скляні дверцята вигідно демонструють ретельно й зі смаком підібраний вміст.

	Стандартні функції	GrandCru	GrandCru Selection
Якість	Підтримка постійної температури	■	■
	Налаштовуваний діапазон температур в одній зоні: від +5 °C до +20 °C	1	1
	Постійне відображення поточної температури	■	■
	Потрійне скло із захистом від ультрафіолетового випромінювання / UVProtect Plus	■	■
	Зберігання з низьким рівнем вібрації / VibrateSafe	■	■
	Змінний дверний ущільнювач	■	■
Ідеальний клімат	Регульований рівень вологості із системою HumiditySelect	■	
	Контрольований рівень вологості із системою HumidityControl		■
	Відображення поточного рівня вологості		■
	Фільтр FreshAir й нагадування про заміну	■	■
Зручність і універсальність	Система завантаження EasyFill	■	■
	Двері з механізмом SelfClosing	■	■
	Регульовані за висотою дерев'яні полиці	■	■
Дизайн і стиль життя	Світлодіодне освітлення на стелі	■	
	Світлодіодне освітлення на стелі (непрозорі дверцята), LightColumn (скляні дверцята)		■
	Внутрішній простір шафи: матеріал задньої стінки	Метал графітно-сірого кольору	Нержавіюча сталь
	Сенсорний дисплей	■	■
	Демонстраційне освітлення (скляні дверцята)	■	■
Безпека	Рейлінгова ручка	Чорний	Матовий алюміній
	TempProtect Plus	■	■
	Оповіщення про відчинені дверцята, порушення температурного режиму й вимкнення електроживлення	■	■
	Оповіщення шляхом звукового сигналу, візуального сповіщення на дисплеї, підсвітки й надсилання push-повідомлення за допомогою SmartDevice*	■	■
	Блокування дисплея	■	■
	Механічний замок	з можливістю дооснащення	інтегрований

Відмінні риси серії Selection **виділено**.

*Через застосунок SmartDevice

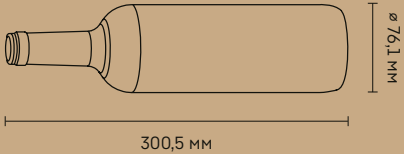
Огляд моделі GrandCru

	← 60 →					
	WPbl 4201	WSbl 4201	WPbl 4601	WSbl 4601	WPbl 5001	WSbl 5001
Місткість (у пляшках)	макс. 141	макс. 141	макс. 166	макс. 166	макс. 196	макс. 196
Кількість температурних зон	1 зона	1 зона	1 зона	1 зона	1 зона	1 зона
Висота приладу	125 см ¹	125 см ¹	148 см ¹	148 см ¹	165 см ¹	165 см ¹
Звукова потужність	38 дБ(А)	38 дБ(А)	38 дБ(А)	38 дБ(А)	38 дБ(А)	38 дБ(А)
Клас енергоефективності	A ⁺⁺	A ⁺⁺	A ⁺	A ⁺⁺	A ⁺	A ⁺⁺

Обзор моделей GrandCru Selection

	← 60 →				← 75 →
	WPbli 5031	WSbli 5031	WPbli 5231	WSbli 5231	WSbli 7731
Місткість (у пляшках)	макс. 196	макс. 196	макс. 229	макс. 229	макс. 324
Кількість температурних зон	1 зона	1 зона	1 зона	1 зона	1 зона
Висота приладу	165 см ¹	165 см ¹	185 см ¹	185 см ¹	201 см ¹
Звукова потужність	38 дБ(А)	38 дБ(А)	38 дБ(А)	38 дБ(А)	38 дБ(А)
Клас енергоефективності	A ⁺	A ⁺⁺	A ⁺	A ⁺⁺	A ⁺⁺

¹ Плюс дверна петля висотою 2,3 см



Позначення матеріалу дверцят
— bl Чорний

Розмір пляшки для бордоських вин (0,75 л)
Усі характеристики щодо місткості відповідають цим розмірам.

Моделі приладів із шириною 60 см мають глибину 67,5 см
Моделі приладів із шириною 70/75 см мають глибину 76,4 см

	Стандартні функції	Vinidor	Vinidor Selection
Якість	Підтримка постійної температури	■	■
	Можливість установити температуру в діапазоні від +5 °C до +20 °C в кожній зоні	2	2 або 3*
	Постійне відображення поточної температури в кожній зоні	■	■
	Потрійне скло із захистом від ультрафіолетового випромінювання (UVProtect Plus)	■	■
	Елементи системи охолодження з віброізоляцією (VibrateSafe)	■	■
	Змінний дверний ущільнювач	■	■
Ідеальний клімат	Регульований рівень вологості із системою HumiditySelect	■	■
	Лоток для води		■
	Фільтр FreshAir розташований у розділювачі, нагадування про заміну	■	■
Зручність і універсальність	Розділювач зон з пластиковою полицею для пляшок, який можна дооснастити дерев'яними планками FlexFit (додаткове обладнання)	■	
	Розділювач зон із дерев'яними планками FlexFit		■
	Демонстраційна полиця	■	
	Механізм амортизації зачинення SoftSystem	■	■
	Дерев'яні полиці, висота яких регулюється (інші дерев'яні полиці доступні як додаткове обладнання)	■	
	Дерев'яні полиці для зберігання FlexFit із механізмом самостійного зачинення SoftTelescopic		■
	Полиця SommelierBoard*		■
	Світлодіодне освітлення на стелі в кожній зоні	■	
	Колони LightTower		■
Дизайн і стиль життя	Внутрішній простір шафи: матеріал задньої стінки	SmartSteel	BlackSteel
	Сенсорний дисплей	Моделі SmartSteel	
	Сенсорний дисплей Touch & Swipe	Моделі BlackSteel	У скляних дверцятах
	Демонстраційне освітлення (скляні дверцята)	■	■
	Рейлінгова алюмінієва ручка для дверцят із механізмом відчинення	■	
	Заглиблена ручка		■
	Конструкція InteriorFit	■	■
	Безпека		
	TempProtect Plus	■	■
	Оповіщення про відчинені дверцята, порушення температурного режиму й вимкнення електроживлення	■	■
	Оповіщення шляхом звукового сигналу, візуального сповіщення на дисплеї, підсвітки й надсилання push-повідомлення за допомогою SmartDevice**	■	■
	Блокування дисплея	■	■
	еDoorLock, електронний замок дверцят		■

Відмінні риси серії Selection **виділено**.

*Залежно від моделі

**Через застосунок SmartDevice

Огляд моделі Vinidor

	← 60 →				
	WPsd 4652	WPsd 5252	WPbsi 5052	WPbsi 5252	WSbsi 5252
Місткість (у пляшках)	макс. 107	макс. 155	макс. 131	макс. 155	макс. 155
Кількість температурних зон	2 зони	2 зони	2 зони	2 зони	2 зони
Висота приладу	145 см	185 см	165 см	185 см	185 см
Звукова потужність	38 дБ(А)	37 дБ(А)	37 дБ(А)	37 дБ(А)	37 дБ(А)
Клас енергоефективності	A	A	A	A	A*

Огляд моделі Vinidor Selection

	← 60 →			← 70 →		
	WPgbi 5272	WPgbi 5273	WPgbi 5283	WPgbi 7472	WPgbi 7473	WPgbi 7483
Місткість (у пляшках)	макс. 106	макс. 104	макс. 85	макс. 204	макс. 182	макс. 145
Кількість температурних зон	2 зони	3 зони	3 зони	2 зони	3 зони	3 зони
Висота приладу	185 см	185 см	185 см	200 см	200 см	200 см
Звукова потужність	35 дБ(А)	35 дБ(А)	35 дБ(А)	35 дБ(А)	35 дБ(А)	35 дБ(А)
Клас енергоефективності	A	A	A	A	A	A

Позначення матеріалу дверцят

— es

Нержавіюча сталь

— sd

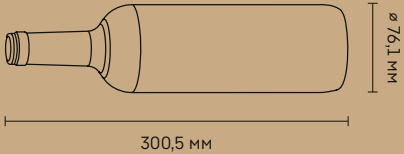
Дверцята SmartSteel

— bs

BlackSteel

— gb

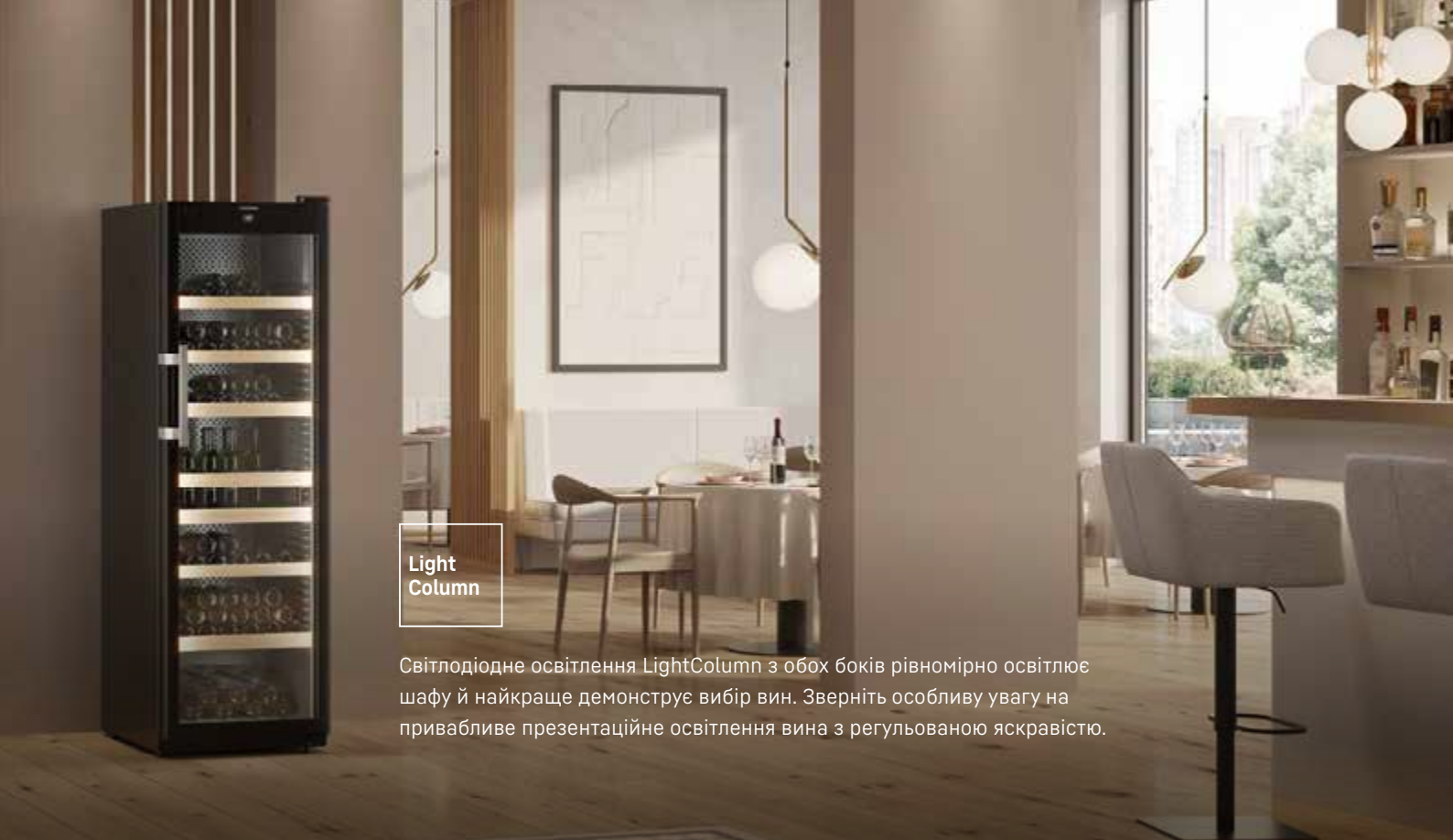
Чорне скло



Розмір пляшки для бордоських вин (0,75 л)
Усі характеристики щодо місткості відповідають цим розмірам.

Іноваційна технологія BluPerformance дає змогу інтегрувати всі компоненти системи охолодження в цоколь наших мультитемпературних винних шаф. Завдяки цьому місткість приладів значно збільшилася, внаслідок кращої вентиляції підвищилася енергоефективність, а працювати вони стали набагато тихіше, при тому що їхній розмір не змінився.

Моделі приладів із шириною 60 см мають глибину 67,5 см
Моделі приладів із шириною 70/75 см мають глибину 76,4 см



Light
Column

Світлодіодне освітлення LightColumn з обох боків рівномірно освітлює шафу й найкраще демонструє вибір вин. Зверніть особливу увагу на привабливе презентаційне освітлення вина з регульованою яскравістю.

Perfection. Серія для професіоналів.

Винні шафи для сервірування від Liebherr спеціально оптимізовані для професійного використання в готелях, ресторанах і під час кейтерингу.



Easy
Serve
Basket

Чудово підходить для обслуговування

Щоб надавати відмінні послуги, слід правильно робити кожен рух. Кошик EasyServe м'яко висувається на робочій висоті, завдяки чому вина добре видно й до них легко дістатися.



Міць і гнучкість

Міцні металеві полиці з фасадами з букового дерева можна переміщати, щоб розташувати різні сорти вина так, як вам зручно. Полиці надійно тримаються на розпірках, а метал із покриттям надзвичайно легко мити.



eDoor
Lock

Безпека понад усе

Несанкційованому використанню запобігає функція eDoorLock. Щоб розблокувати замок дверцят, потрібно ввести PIN-код. А щоб точно знати, що все гаразд, ви можете будь-коли перевірити, чи дверцята зачинено, через застосунок SmartDevice.



Power
Chill

Ліцензія на охолодження

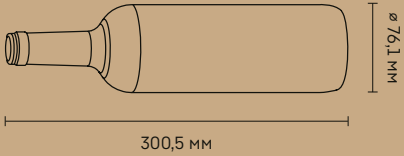
Автоматична система PowerChill особливо швидко охолоджує пляшки, які ви щойно поклали в шафу. Навіть у напружені дні, коли дверцята постійно відчиняють, прилад самостійно створює ідеальну температуру для подачі, а коли це необхідно, він автоматично перемикається у звичайний режим для заощадження енергії.

Стандартні функції

Якість	Можливість установити температуру в діапазоні від +5 °C до +20 °C
	Постійне відображення поточної температури
	Потрійне скло із захистом від ультрафіолетового випромінювання (UVProtect Plus)
	Зберігання з низьким рівнем вібрації / VibrateSafe
	Зберігання пляшок шийками одна до одної для забезпечення максимальної місткості шафи
Ідеальний клімат	Змінний дверний ущільнювач
	Регульований рівень вологості із системою HumiditySelect
	Фільтр FreshAir й нагадування про заміну
	Налаштування температури з кроком 1 °C
Зручність і універсальність	Контейнер EasyServe
	PowerChill
	Система завантаження EasyFill
	Двері з механізмом SelfClosing
	Металеві полиці, що регулюються за висотою, з дерев'яним фасадом.
Дизайн і стиль життя	Освітлення: LightColumn, з обох боків
	Панель задньої стінки: нержавіюча сталь
	Сенсорний дисплей Touch & Swipe
	Демонстраційне освітлення
Безпека	Рейлінгова ручка з вбудованим механізмом відчинення, матовий алюміній
	TempProtect Plus
	Оповіщення про відчинені дверцята, порушення температурного режиму й вимкнення електроживлення
	Подається звуковий сигнал, на дисплеї виводиться візуальне сповіщення, пульсує підсвічування та надсилається push-повідомлення за допомогою SmartDevice*
	Блокування дисплея
	eDoorLock

Функції, реалізовані виключно в серії Perfection, виділені.

* Через застосунок SmartDevice



Позначення матеріалу дверцят
— b/bl Чорний

Розмір пляшки для бордоських вин (0,75 л)
Усі характеристики щодо місткості відповідають цим розмірам.

Окремостоячі винні шафи для подачі вина

моделі Perfection

← 60 →



WFbLi 5041

Місткість (у пляшках)	макс. 158
Кількість температурних зон	1 зона
Висота приладу	165 см
Звукова потужність	38 дБ(А)
Клас енергоефективності	A+



WFbLi 5241

Місткість (у пляшках)	макс. 188
Кількість температурних зон	1 зона
Висота приладу	185 см ¹
Звукова потужність	38 дБ(А)
Клас енергоефективності	A+

← 70 →



WFbLi 7741

Місткість (у пляшках)	макс. 284
Кількість температурних зон	1 зона
Висота приладу	201 см ¹
Звукова потужність	38 дБ(А)
Клас енергоефективності	A

Мають глибину 76,4 см

¹ Плюс дверна петля висотою 2,3 см

	Стандартні функції	Винні шафи GrandCru для зберігання	Мультитемпературні винні шафи Vinidor
Якість	Підтримка постійної температури	■	■
	Налаштовуваний діапазон температур в одній зоні: від +5 °C до +20 °C	1	2
	Постійне відображення поточної температури	■	■
	Подвійне скло із захистом від ультрафіолетового випромінювання (UVProtect Plus)	■	■
	Елементи системи охолодження з віброізоляцією (VibrateSafe)	■	■
	Змінний дверний ущільнювач	■	■
Ідеальний клімат	Регульований рівень вологості із системою HumiditySelect	■	■
	Фільтр FreshAir	■	■
	Дерев'яні полиці, деякі – на телескопічних напрямних	■	■
	Розділювач зон із пластиковою полицею для пляшок		■
Зручність і універсальність	Демонстраційна полиця		■
	Механізм амортизації зачинення SoftSystem	■	■
	Світлодіодне стельове освітлення: з окремим керуванням, з регулюванням яскравості* або зі світловою колоною з обох боків	■	
Дизайн і стиль життя	Світлодіодне стельове освітлення для кожної зони, яке може бути постійно ввімкненим і приглушеним		■
	Задня стінка BlackSteel		■
	Сенсорний дисплей	■	■
	Технологія TipOpen, завдяки якій ручка не потрібна	■*	■
Безпека	TempProtect	■	■
	Оповіщення про відчинені дверцята, порушення температурного режиму й вимкнення електроживлення	■	■

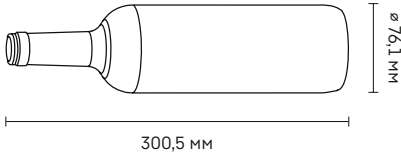
*Залежно від моделі

Огляд моделі:
вбудовані винні шафи для зберігання

		
	WKEgb 582	WKEes 553
Місткість (у пляшках)	макс. 18	макс. 18
Кількість температурних зон	1 зона	1 зона
Звукова потужність	32 дБ(А)	32 дБ(А)
Клас енергоефективності	A+	A
Дверцята / передня панель	TipOpen	Заглиблена ручка

Позначення матеріалу дверцят

- es Нержавіюча сталь
- gb Чорне скло
- df Для встановлення меблевого фасаду

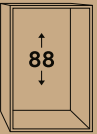
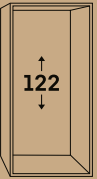
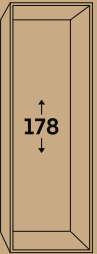


Розмір пляшки для бордоських вин (0,75 л)
Усі характеристики щодо місткості відповідають цим розмірам.



EWTdf 3553 Vinidor

Огляд моделі:
вбудовані мультитемпературні винні шафи

		
	EWTgb 1683	EWTdf 1653
Місткість (у пляшках)	макс. 33	макс. 30
Кількість температурних зон	2 зони	2 зони
Звукова потужність	32 дБ(А)	32 дБ(А)
Клас енергоефективності	A	A
		
	EWTgb 2383	EWTdf 2353
Місткість (у пляшках)	макс. 51	макс. 48
Кількість температурних зон	2 зони	2 зони
Звукова потужність	31 дБ(А)	32 дБ(А)
Клас енергоефективності	A	A
		
	EWTgb 3583	EWTdf 3553
Місткість (у пляшках)	макс. 83	макс. 80
Кількість температурних зон	2 зони	2 зони
Звукова потужність	32 дБ(А)	32 дБ(А)
Клас енергоефективності	A	A

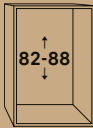
Мультитемпературні винні шафи для встановлення під стільницю

Стандартні функції

	Vinidor
Якість	Підтримка постійної температури
	Можливість встановлення температуру в діапазоні від +5 °C до +20 °C в одній або двох зонах
	Постійне відображення поточної температури в кожній зоні
	Потрійне скло із захистом від ультрафіолетового випромінювання (UVProtect Plus)
	Елементи системи охолодження з віброізоляцією (VibrateSafe)
Ідеальний клімат	Змінний дверний ущільнювач
	Чотири регульовані за висотою ніжки
	Регульований рівень вологості із системою HumiditySelect
	Фільтр FreshAir у розділювачі зон або у головній панелі, із нагадуванням про заміну
	Налаштування температури з кроком 1 °C
Зручність і універсальність	Розділювач зон із пластиковою полицею для пляшок
	Механізм амортизації зачинення SoftSystem
	Металеві полиці з дерев'яним фасадом і механізмом плавного зачинення SoftTelescopic
	Нижня висувна полиця для горизонтального зберігання
	Чотири тримачі пляшок в моделях із однієї зоною
Дизайн і стиль життя	Світлодіодне стельове освітлення
	Сенсорний дисплей
	Демонстраційне освітлення
	Дверцята GlassBlack із горизонтальною заглибленою ручкою
	Низький рівень шуму: 34 дБ(А)
Безпека	TempProtect Plus
	Оповіщення про відчинені дверцята, порушення температурного режиму й вимкнення електроживлення
	Блокування дисплея
	Механічний дверний замок*

	Vinidor Selection
Якість	Підтримка постійної температури
	Можливість встановлення температуру в діапазоні від +5 °C до +20 °C в одній або двох зонах
	Постійне відображення поточної температури в кожній зоні
	Потрійне скло із захистом від ультрафіолетового випромінювання (UVProtect Plus)
	Елементи системи охолодження з віброізоляцією (VibrateSafe)
Ідеальний клімат	Змінний дверний ущільнювач
	Чотири регульовані за висотою ніжки
	Регульований рівень вологості із системою HumiditySelect
	Фільтр FreshAir у кожному розділювачі зон або у головній панелі, із нагадуванням про заміну
	Налаштування температури з кроком 1 °C
Зручність і універсальність	Розділювач зон із пластиковою полицею для пляшок
	Механізм амортизації зачинення SoftSystem
	Дерев'яні полиці для зберігання FlexFit із механізмом плавного зачинення SoftTelescopic
	Нижня висувна полиця для горизонтального зберігання з механізмом плавного зачинення SoftTelescopic
	Чотири тримачі пляшок в моделях із однієї зоною
Дизайн і стиль життя	LightTower*
	Сенсорний дисплей Touch & Swipe
	Демонстраційне освітлення
	Можливе виконання із меблевим фасадом або дверцятами GlassBlack, TipOpen*
	Низький рівень шуму: 32 дБ(А)*
Безпека	TempProtect Plus
	Оповіщення про відчинені дверцята, порушення температурного режиму й вимкнення електроживлення
	Блокування дисплея
	Механічний дверний замок*

* Залежно від моделі

Vinidor			
 			
	UWgb 3631	UWgb 3632	
	Місткість (у пляшках)	макс. 44 ¹	макс. 32
	Кількість температурних зон	1 зона	2 зони
	Клас енергоефективності	A ⁺⁺	A ⁺
Дверцята / передня панель	GlassBlack / із горизонтальною заглибленою ручкою	GlassBlack / із горизонтальною заглибленою ручкою	

Vinidor Selection			
 			
	UWpri 3661	UWpri 3662	
	Місткість (у пляшках)	макс. 44 ¹	макс. 32
	Кількість температурних зон	1 зона	2 зони
	Клас енергоефективності	A ⁺⁺	A ⁺
Дверцята / передня панель	Можливе виконання із меблевим фасадом	Можливе виконання із меблевим фасадом	

Vinidor Selection			
 DESIGN AWARD 2025 			
	UWpri 3761	UWpri 3762	
	Місткість (у пляшках)	макс. 44 ¹	макс. 38
	Кількість температурних зон	1 зона	2 зони
	Клас енергоефективності	A ⁺⁺	A ⁺
Дверцята / передня панель	Можливе виконання із меблевим фасадом	Можливе виконання із меблевим фасадом	

¹ При використанні із чотирма тримачами пляшок

Залишайтеся на зв'язку.

Зверніться до торговельного представника Liebherr, з яким ви співпрацюєте, щоб отримати основний каталог окремостоячих і вбудованих приладів. Усі каталоги можна також завантажити на сайті **home.liebherr.com**



Повний список товарів, які підтримуватимуть свіжість ваших продуктів, і перелік торговельних представників Liebherr можна знайти на сайті **home.liebherr.com**

Вино

1 Zone	Постійна температура всередині, що регулюється в діапазоні від +5 до +20 °C.
2 Zones	Дві температурні зони з незалежним і точним регулюванням у діапазоні від +5 до +20 °C.
3 Zones	Три температурні зони з незалежним і точним регулюванням у діапазоні від +5 до +20 °C.
Temp Protect Plus	Температура у винній шафі постійно вимірюється двома датчиками. У разі критичної зміни надсилається сповіщення.*
Power Chill	Пляшки, які було щойно поміщено в шафу, швидко охолоджуються в автоматичному режимі до ідеальної для подачі температури.
Humidity Control	Відносну вологість можна регулювати з кроком 5% у діапазоні від 50 до 80%**.
Humidity Select	Прилади оснащено двома варіантами регулювання вологості. Стандартним і високим.
Fresh Air	Фільтр з активованим вугіллям надійно вбирає всі запахи, щоб зберегти чистий букет вина.
UV Protect	Дверцята з тонованого скла й одного шару металу, нанесеного способом вакуумного напілювання, гарантують високоефективний, подвійний захист від УФ-випромінювання.
UV Protect Plus	Дверцята з тонованого скла й двох шарів металу, нанесеного способом вакуумного напілювання, гарантують високоефективний, потрійний захист від УФ-випромінювання.
Vibrate Safe	Повністю віброізольована система охолодження забезпечує умови спокою для визрівання вина.
Sommelier Board	Для ефектної демонстрації та декантації: дерев'яна полиця з підставкою для пляшки з нержавіючої сталі, дерев'яна коробка з приладдям для декантації, а також місце для темперування келихів.

Дизайн

Steel Interior	Високоякісна металева задня стінка не лише прикрашає прилад, а й забезпечує збалансовану циркуляцію повітря.
Light Column	Світлодіодна колона, яка проходить згори донизу, рівномірно освітлює камеру. З одного або обох боків, залежить від серії.
Presentation Light	Ефектно демонструє колекцію вин, навіть коли скляні дверцята зачинено. Яскравість регулюється на дисплеї.
Light Tower	Відчуйте магію світла в наших приладах зі скляними дверцятами. Дві вертикальні світлодіодні смуги підсвічують пляшки з вином, як витвори мистецтва. Яскравість ви обираєте самі.

Зручність і універсальність

Soft System	Дверцята зачиняються плавно та автоматично, якщо їх відчинено приблизно на 30°.
Telescopic Rails	Вам буде зручно витягувати полиці та ящики на телескопічних направляючих.
Soft-Telescopic Rails	Дерев'яні полиці на повністю висувних телескопічних напрямних із механізмами самостійного зачинення та плавної зупинки для зручності використання.
Touch & Swipe-Display	Холодильником можна інтуїтивно керувати, торкаючись дисплея й проводячи по ньому пальцем.
Touch-Display	Керування пристроєм Liebherr легко здійснюється на зрозумілому дисплеї дотиком пальця.
eDoor Lock	Електронний замок дверцят запобігає небажаному використанню винної шафи й знімає блокування лише після того, як було введено правильний PIN-код.
Tip Open	Якщо натиснути на скляні дверцята, вони для зручності відчиняться на 7 см, після чого їх легко розчинити повністю.
Self Closing Door	Дверцята винної шафи плавно зачиняються в автоматичному режимі, якщо кут їх відчинення менший ніж 90°.
Easy Fill	Система завантаження, яка полегшує заповнення винної шафи. Якщо кут відчинення дверцят сягає 90°, вони не зачиняються.
Presentation Board	Демонструє вишукані вина й надійно зберігає відкорковані пляшки.
Easy Serve Basket	Кошик для зручного зберігання пляшок і легкого доступу до них.



EWTgb 3583 Vinidor