

# Thiết kế hầm rượu Fancis Hôi

[Thiết kế hầm rượu Fancis Hôi](#)



[Thiết kế hầm rượu Fancis Hôi](#)



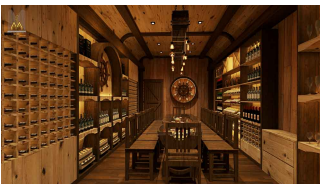
[Thiết kế hầm rượu Fancis Hôi](#)



[Thiết kế hầm rượu Fancis Hôi](#)



[Thiết kế hầm rượu Fancis Hôi](#)



[Thiết kế hầm rượu Fancis Hôi](#)



[Thiết kế hầm rượu Fancis Hôi](#)



```
jQuery(document).ready(function() { $('#gallery-868').royalSlider({ fullscreen: { enabled: true, nativeFS: true }, autoPlay: { enabled: true, pauseOnHover: false, stopAtAction:false, }, controlNavigation:
```

```
'thumbnails', thumbs: { orientation: 'vertical', paddingBottom: 4, appendSpan: true }, transitionType:'fade', autoScaleSlider: true, autoScaleSliderWidth: 1000, autoScaleSliderHeight: 769, loop: true, arrowsNav: true, keyboardNavEnabled: true }); });
```

Hầm rượu là một căn phòng hay căn hầm riêng biệt giúp gia chủ lưu trữ bảo quản các chai rượu, thùng rượu hoặc hộp đựng rượu. Trong hầm rượu những yếu tố nhiệt độ, độ ẩm luôn được duy trì không đổi

Hầm rượu vang có 2 loại:

## **Hầm rượu động**

Trong hầm rượu động thì các yếu tố về nhiệt độ và độ ẩm luôn được điều khiển, kiểm soát bởi một hệ thống kiểm soát sao cho các yếu tố nhiệt độ, độ ẩm này không đổi.

## **Hầm rượu thụ động**

Trong hầm rượu thụ động thì không kiểm soát các yếu tố khí hậu và thường được xây dựng dưới lòng đất để giảm sự giao động nhiệt độ.

Một hầm rượu trên lòng đất thường được gọi là phòng rượu, nếu hầm rượu có khoảng ít hơn 500 chai rượu nhỏ thường được gọi là một tủ rượu.



Hình ảnh hầm rượu Fancis Hội

## Những lưu ý khi thiết kế và [thi công hầm rượu](#)

### *Yếu tố nhiệt độ*

Nhiệt độ sẽ là yếu tố quan trọng nhất trong [thiết kế hầm rượu](#) của bạn.

Khi nói đến nhiệt độ thì khoảng từ 18 đến 25 độ C là nhiệt độ được coi là phù hợp nhất cho việc bảo quản rượu (rượu vang).

Mặt khác nếu được bảo quản trong một môi trường tốt thì phản ứng hóa học sẽ chậm lại và những chai rượu của bạn sẽ giữ được lâu hơn từ 10 năm đến 50 năm.

Ngoài ra còn có một điều nữa cần lưu ý tới nhiệt độ và có thể làm hỏng rượu vang của bạn đó là nhiệt độ không ổn định. Nếu không kiểm soát được nó có thể nhiệt độ hầm rượu của bạn sẽ thay đổi khi nóng khi lạnh. Trong 1 số trường hợp những chai rượu đã mở nắp chai và đang uống dở. Khi đó nhiệt độ sẽ ảnh hưởng tới nút chai khiến cho oxy có thể tham nhập vào trong chai và làm hỏng chai rượu của bạn.



Hình ảnh hầm rượu Fancis Hội

### ***Yếu tố độ ẩm***

Đối với vấn đề này, điều kiện hơi ẩm cao sẽ khiến nút chai không bị khô và thúc đẩy phát triển nấm mốc trong nút chai, ngoài ra cũng có thể làm hỏng nhãn mác chai rượu ảnh hưởng đến chất lượng. Mức độ ẩm hợp lý chung tôi khuyên bạn là 57% (có thể dao động từ 50~70%) .

Vì vậy chúng tôi khuyên bạn nên kiểm soát được môi trường trước khi quyết định xây dựng một hầm rượu tại nhà. Việc này sẽ tùy thuộc vào kích thước và vị trí mà bạn muốn thiết kế hầm rượu.



Hình ảnh hầm rượu Fancis Hội

### ***Vị trí xây dựng***

Các vị trí dưới tầng hầm là 1 trong những nơi phổ biến nhất để xây dựng hầm rượu vang vì nó ít bị tác động đến nhiệt độ và độ ẩm.

Một ý tưởng đang phổ biến và sáng tạo nhất là nơi lưu trữ những chai rượu của bạn dưới gầm cầu thang. Với ý tưởng này trông khá ấn tượng khi bạn sử dụng thêm cửa kính giúp duy trì nhiệt độ trong phòng rượu nhỏ của bạn tốt hơn.

Nhà bếp cũng là 1 địa điểm lý tưởng để đặt làm phòng rượu nhưng bạn nên chắc chắn rằng 2 không gian này tách biệt để tránh mùi thức ăn làm ảnh hưởng tới những chai rượu.

### ***Độ rung lắc***

Vì sao chúng ta chọn tầng hầm là nơi xây dựng hầm rượu của mình? vì nó sẽ không trực tiếp chịu ảnh hưởng rung lắc tác động từ những yếu tố bên ngoài. Có nhiều nhà sử dụng không gian gần mặt đường, nhiều xe to qua lại hoặc gần với đường ray tàu hỏa, hay nhà máy...Như vậy chai rượu của bạn sẽ bị xóc và lâu ngày sẽ trực tiếp ảnh hưởng đến tính toàn vẹn của rượu. Bạn cũng nên hạn chế tối đa việc di chuyển các chai rượu từ chỗ này sang chỗ khác.

### ***Ánh sáng***

Rượu vang sẽ mất đi vị ngon nếu bị tác động bởi ánh sáng trực tiếp, nhất là những chai màu sáng. Đặc biệt tia UV có thể tác động lên cả chai sẫm màu lẫn sáng màu. Tia này làm phá vỡ cấu trúc hợp chất hữu cơ có lợi trong rượu. Đó cũng chính là lý do rượu được để trong hầm để bảo quản rượu trong bóng tối.



Hình ảnh hầm rượu Fancis Hội

### ***Lưu thông không khí***

Nên thiết kế và thi công hầm rượu có hệ thống quạt đối lưu giúp lưu thông không khí, tránh ngộp khí trong hầm rượu để giảm thiểu sự phát triển nấm mốc. Thoáng mát mỗi khi chúng ta bước vào căn hầm của mình.

## Thiết kế hầm rượu Fancis Hội



```
;(function($){ $(document).ready(function(){ $("#owl-slider-868").owlCarousel({ items : 8, lazyLoad : true, navigation : true, pagination:false, itemsDesktop : [1199, 6], itemsDesktopSmall : [979, 4], itemsTablet : [768, 4], itemsMobile : [479, 3], }); $("#owl-slider-868 img").click(function(){ var imgMain = $(".imageRoot"), a_imgMain = $(".link-imageRoot"), src = $(this).attr("data-href"), srcFull = $(this).attr("data-full"); imgMain.attr({ 'src':src, 'data-full':srcFull }); a_imgMain.attr("href",srcFull); a_imgMain.click(); }); }); }(jQuery));
```

Hầm rượu là một căn phòng hay căn hầm riêng biệt giúp gia chủ lưu trữ bảo quản các chai rượu, thùng rượu hoặc hộp đựng rượu. Trong hầm rượu những yếu tố nhiệt độ, độ ẩm luôn được duy trì không đổi

Hầm rượu vang có 2 loại:

## **Hầm rượu động**

Trong hầm rượu động thì các yếu tố về nhiệt độ và độ ẩm luôn được điều khiển, kiểm soát bởi một hệ thống kiểm soát sao cho các yếu tố nhiệt độ, độ ẩm này không đổi.

## **Hầm rượu thụ động**

Trong hầm rượu thụ động thì không kiểm soát các yếu tố khí hậu và thường được xây dựng dưới lòng đất

để giảm sự giao động nhiệt độ.

Một hầm rượu trên lòng đất thường được gọi là phòng rượu, nếu hầm rượu có khoảng ít hơn 500 chai rượu nhỏ thường được gọi là một tủ rượu.



Hình ảnh hầm rượu Fancis Hội

## Những lưu ý khi thiết kế và [thi công hầm rượu](#)

### *Yếu tố nhiệt độ*

Nhiệt độ sẽ là yếu tố quan trọng nhất trong [thiết kế hầm rượu](#) của bạn.

Khi nói đến nhiệt độ thì khoảng từ 18 đến 25 độ C là nhiệt độ được coi là phù hợp nhất cho việc bảo quản rượu (rượu vang).

Mặt khác nếu được bảo quản trong một môi trường tốt thì phản ứng hóa học sẽ chậm lại và những chai rượu của bạn sẽ giữ được lâu hơn từ 10 năm đến 50 năm.

Ngoài ra còn có một điều nữa cần lưu ý tới nhiệt độ và có thể làm hỏng rượu vang của bạn đó là nhiệt độ không ổn định. Nếu không kiểm soát được nó có thể nhiệt độ hầm rượu của bạn sẽ thay đổi khi nóng khi lạnh. Trong 1 số trường hợp những chai rượu đã mở nắp chai và đang uống dở. Khi đó nhiệt độ sẽ ảnh hưởng tới nút chai khiến cho oxy có thể tham nhập vào trong chai và làm hỏng chai rượu của bạn.





Hình ảnh hầm rượu Fancis Hội

### ***Yếu tố độ ẩm***

Đối với vấn đề này, điều kiện hơi ẩm cao sẽ khiến nút chai không bị khô và thúc đẩy phát triển nấm mốc trong nút chai, ngoài ra cũng có thể làm hỏng nhãn mác chai rượu ảnh hưởng đến chất lượng. Mức độ ẩm hợp lý chung tôi khuyên bạn là 57% (có thể dao động từ 50~70%) .

Vì vậy chúng tôi khuyên bạn nên kiểm soát được môi trường trước khi quyết định xây dựng một hầm rượu tại nhà. Việc này sẽ tùy thuộc vào kích thước và vị trí mà bạn muốn thiết kế hầm rượu.



Hình ảnh hầm rượu Fancis Hội

### ***Vị trí xây dựng***

Các vị trí dưới tầng hầm là 1 trong những nơi phổ biến nhất để xây dựng hầm rượu vang vì nó ít bị tác động đến nhiệt độ và độ ẩm.

Một ý tưởng đang phổ biến và sáng tạo nhất là nơi lưu trữ những chai rượu của bạn dưới gầm cầu thang. Với ý tưởng này trông khá ấn tượng khi bạn sử dụng thêm cửa kính giúp duy trì nhiệt độ trong phòng rượu nhỏ của bạn tốt hơn.

Nhà bếp cũng là 1 địa điểm lý tưởng để đặt làm phòng rượu nhưng bạn nên chắc chắn rằng 2 không gian này tách biệt để tránh mùi thức ăn làm ảnh hưởng tới những chai rượu.

### ***Độ rung lắc***

Vì sao chúng ta chọn tầng hầm là nơi xây dựng hầm rượu của mình? vì nó sẽ không trực tiếp chịu ảnh hưởng rung lắc tác động từ những yếu tố bên ngoài. Có nhiều nhà sử dụng không gian gần mặt đường, nhiều xe to qua lại hoặc gần với đường ray tàu hỏa, hay nhà máy...Như vậy chai rượu của bạn sẽ bị xóc và lâu ngày sẽ trực tiếp ảnh hưởng đến tính toàn vẹn của rượu. Bạn cũng nên hạn chế tối đa việc di chuyển các chai rượu từ chỗ này sang chỗ khác.

### ***Ánh sáng***

Rượu vang sẽ mất đi vị ngon nếu bị tác động bởi ánh sáng trực tiếp, nhất là những chai màu sáng. Đặc biệt tia UV có thể tác động lên cả chai sẫm màu lẫn sáng màu. Tia này làm phá vỡ cấu trúc hợp chất hữu cơ có lợi trong rượu. Đó cũng chính là lý do rượu được để trong hầm để bảo quản rượu trong bóng tối.



Hình ảnh hầm rượu Fancis Hội

### ***Lưu thông không khí***

Nên thiết kế và thi công hầm rượu có hệ thống quạt đối lưu giúp lưu thông không khí, tránh ngộp khí trong hầm rượu để giảm thiểu sự phát triển nấm mốc. Thoáng mát mỗi khi chúng ta bước vào căn hầm của mình.

## Thông tin liên quan khác



## THI CÔNG NHÀ VƯỜN MÁI THÁI TẠI BÌNH NHÂM - BÌNH DƯƠNG

khách hàng nên tuân thủ các giai đoạn từ chuẩn bị thiết kế đến thi công để công trình khi hoàn thành mọi thứ đều hoàn hảo từ không ...



## Thi công showroom máy tính ở Thuận An - Bình Dương



[Thi công nhà hàng Karaoke - Minh Hùng ở Phú Yên](#)



[Thi công hầm rượu Kim Mã](#)



## [Xây nhà bằng máy in 3d – Công nghệ vượt trội!](#)

Công nghệ in 3D trong xây dựng ngày càng phát triển mạnh mẽ. Điều này đã giúp cho quá trình sử dụng in 3D được ...



## [Thi công hầm rượu](#)



[Hầm rượu Francis Hội Thuận An](#)



[CÔNG TRÌNH NHÀ HÀNG TÂY NAM CẦN THƠ](#)



## [Thi công công trình nhà phố ở Tân Ba Bình Dương](#)

Nhu cầu xây dựng nhà phố đẹp ngày càng thu hút đông đảo khách hàng nhất là những gia đình trẻ vì kiến trúc loại này ...



## [Nhà Phố Ở Bình Nhâm Thuận An Bình Dương - Nhà Anh Thanh](#)

Thời gian thi công bắt đầu từ ngày 25-10 - 2019 bắt đầu khởi công. Thời gian hoàn thiện bàn giao nhà là 22-1-2020. 1. Click xem ...



## Căn hộ condotel - Quận 8



## Xây dựng nhà ở khu dân cư Viet Sing

Khu Đất nằm trên đường D32 Khu dân cư Viet Sing với diện tích khu đất 5 x 20; diện tích sàn 280. nhà lệch ...





[Xây dựng khu biệt thự ven sông Vườn Lài SENTURIA](#)



[TECHNOS Quận 12](#)



[Nhà chị Mai - Quận Thủ Đức](#)



[KS Sài Gòn - Vĩnh Long](#)