おいしいワインづくりに ふさわしい空気とは?

ここはアメリカ、オレゴン州のストラーワイナリー。 このワイナリーのテイスティングルームは、ダイキンの空気。

テイスティングはワインそのものの温度だけでなく、室温管理も重要です。 夏の気温が37℃にも達するこの地で、安定した室温を保つことができる空調設備として、 ダイキンが選ばれました。

加えて、室内外の温度差が小さい時期に新鮮な外気を取り入れることで 年間を通して消費電力を低く抑えることができる点も、高く評価されました。 ダイキンは換気のニーズに応える柔軟な空調システムで、省エネにも貢献しています。 わたしたちは世界中で、その場所にふさわしい空気をお届けしていきます。

