

Link do produktu: <https://rafex.eu/butelka-na-wino-0-75l-zielona-zgrzewka-8szt-p-204137.html>



Butelka Na Wino 0,75l Zielona - Zgrzewka 8szt'

Cena	45,00 zł
Numer katalogowy	RAFEX003950
Kod EAN	5904816084368
Producent	Browin

Opis produktu

Opis:
: produktu: Butelki zielone, pakowane w zgrzewkach po 8 szt. Wewnętrzna średnica szyjki butelki 18,3 mm. Charakteryzują się znaczną wklęsłością dna butelki, co ma zastosowanie przy dekantacji (zlewaniu z nad osadu). Osad w wyniku zawirowań wina w butelce pozostaje przy dnie. Korki dopasowane do butelek z możliwością leżakowania: 1. z wykorzystaniem korkownicy ręcznej: korek syntetyczny 38x22 mm 20 szt. (650020) korek naturalny walcowy 22x38: 100 szt. (650310); 50 szt. (650350); 20 szt. (650320) 2. z wykorzystaniem korkownicy ramiennej: korek naturalny walcowy 24x38 - 20 szt. (650120) korek aglomerowany walcowy 24x38 - 100 szt. (650210) Korki dopasowane do butelek do krótkiego przechowywania: korek z korka 21x16 - 20 szt. (652202) korek z korka 23x18 - 20 szt. (652302) Charakterystyka produktu : Szkło, których wykonane są butelki posiada wszelkie atesty zezwalające na kontakt z produktami spożywczymi zawierającymi alkohol. Użytkowanie: : Wyjaśnienie kilku szczegółów procesu butelkowania, pozwoli nam uniknąć niepotrzebnych błędów, stąd warto pamiętać, że:- wino gotowe do butelkowania powinno być klarowne (przezroczyste);- nie zaleca się nalewania wina do butelek z białego szkła, gdyż istnieje możliwość, że światło spowoduje zbrązowienie ich zawartości;- butelki, w które zamierzamy zlać wino, powinny być wydezynfekowane (najlepiej użyć w tym celu 70% spirytusu lub 2-3% roztworu pirosiarczynu potasu - 20-30 g pirosiarczynu na 1 L wody);- przed zakorkowaniem butelek korki należy wrzucić na minutę do wrzącej wody - to spowoduje, że staną się one bardziej plastyczne;- napełnianie butelek prowadzimy, ściągając wino z baniaka przy użyciu wężyka, przepłukanego wcześniej środkiem dezynfekującym. Należy zminimalizować czas, w którym wino będzie stykać się z powietrzem; Butelki przeznaczone do dłuższego przechowywania napełniamy niemal do pełna, zostawiając przestrzeń zaledwie 1-2 cm. W przypadku wina, które ma być spasteryzowane przestrzeń ta powinna być większa ok. 4 cm. Uwaga: Butelki zakorkowane należy trzymać w pozycji leżącej, tak by wino ciągle zwilżało korek, przez co będzie zachowana prawidłowa wymiana gazowa i zostanie zapewniona odpowiednia szczelność.