

Browin Láhev na víno 0,75 l - zelená





0,75 L





Uvedená cena je za 1 ks. Dostupné pouze v balení po 8 ks.

Popis výrobku:

Zelené láhve, balené v balení po 8 kusech

Vnitřní průměr hrdla láhve je 18,3 mm

Vyznačují se výraznou vypouklostí dna láhve, která se používá k dekantaci (odlívání z kalu). Kal z odlívání vína v láhvi zůstává na dně.

Uzávěry láhví:

- ruční zátky- korkový kužel, přírodní válcovitý korek 22 x 38
- pomocí ramenní zátkovačky- přírodní válcový korek 24 x 38 nebo aglomerovaný válcový korek 24 x 38
- zátky pro krátké zrání (kónické)- zátka z korku 21 x 16 nebo korek 23 x 18

Vlastnosti produktu:

Sklenice, z nichž jsou láhve vyrobeny, mají všechna schválení pro styk s potravinami obsahujícími alkohol.

Používání:

Objasnění několika podrobností procesu plnění do láhví nám umožní vyhnout se zbytečným chybám, a proto je třeba si uvědomit, že:

- láhvové víno by mělo být čiré (průhledné);
- nedoporučuje se nalévat víno do láhví z bílého skla, protože je možné, že jejich obsah zhnědne;
- láhve, do kterých chceme nalít víno, by měly být dezinfikovány (nejlépe použijte 70% lihu nebo 2-3% roztoku metabisulfitu draselného - 20 - 30 g metabisulfátu na 1 l vody);
- před uzavřením láhví by se zátky měly vyvařit po dobu jedné minuty ve vroucí vodě - díky tomu budou více plastické;
- naplníme láhve přečerpáním vína z demižonu hadicí, která byla předtím opláchnuta dezinfekčním prostředkem.

Doba, po kterou víno přijde do styku se vzduchem, by měla být minimální;
Láhve určené pro delší skladování jsou téměř plné a ponechaný prostor by měl být pouze 1-2 cm. Aby bylo víno pasterizováno, měl by být tento prostor asi o 4 cm větší.

Korkové láhve by měly ležet tak, aby víno neustále zvlhčovalo kork, a tím udržovalo správnou výměnu plynu a zajišťovalo správnou těsnost.

Parametry

Objem	0.75 ml;cl;dl;l
Výška	29.20 mm;cm;dm;m
Šířka	7.50 mm;cm;dm;m
Délka	7.50 mm;cm;dm;m