

Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/butelka-na-wino-0-75-l-brazowa-zgrzewka-8szt-p-1339.html>



## Butelka na wino 0,75 L brązowa - zgrzewka 8szt.

|                  |                      |
|------------------|----------------------|
| Numer katalogowy | <b>BR-631486</b>     |
| Kod producenta   | <b>BR-631486</b>     |
| Kod EAN          | <b>5904816006759</b> |

### Opis produktu

Zestaw 8 butelek na wino z brązowego szkła, o pojemności 750 ml, na korek

- **Wysoka jakość** - butelki o pojemności 750 ml, wykonane z wysokiej jakości brązowego szkła, idealnie chronią wino przed dostępem światła, dlatego polecane są zwłaszcza do win czerwonych.
- **Wklęsłe dno** - butelki idealnie nadają się do przechowywania wina. Wklęsłość na spodzie butelki ułatwia nalewanie wina oraz sprawia, że osad zatrzymuje się na dnie.
- **Pomysł na prezent** - domowe wino zlane do takich butelek, z pewnością będzie eleganckim i nietuzinkowym upominkiem, zwłaszcza jeśli okleisz je dodatkowo etykietą ozdobną.
- **Ekologiczny wybór** - szklane butelki to produkt do wielokrotnego użytku. Wykorzystać możesz je do domowych win przez lata.
- **Łatwe do mycia** - butelki łatwo umyjesz zwłaszcza przy użyciu szczotki do butelek. Dla pewności przed zlaniem wina, zalecamy umyte butelki wypłukać w roztworze [pirosiarczynu potasu](#) lub [Oxi Turbo](#).

Opakowanie 8 butelek na wino o pojemności 750 ml, wykonanych z solidnego, brązowego szkła.

Butelki posiadają profesjonalny kształt, z wklęsłym dnem, co ułatwia nalewanie wina do kieliszków oraz sprawię pozostanie ewentualnego osadu na dnie butelki.

Domowe wino zlane do brązowych butelek, zakorkowane i ozdobione dodatkowo zakupioną etykietą niczym nie odbiega od butelki wina zakupionego w sklepie. Natomiast przewyższać może je smakiem i aromatem.

Raz zakupione butelki wykorzystywać możesz wiele razy, co czyni je ekologicznym opakowaniem.

Szkło to materiał, który jest łatwy do mycia, wystarczy użyć specjalnej szczotki do butelek.

**Uwaga!** Butelki sprzedawane bez korków!

#### Pasujące korki:

- naturalne i aglomerowane walcowe o wymiarze 24×38
- stożkowe i walcowe o wymiarze 22×38
- stożkowe o wymiarze 21×16 lub 23×18

Korki stożkowe polecane do krótkiego przechowywania, korki walcowe do długiego leżakowania.

#### Porady przydatne podczas zlewania wina:

- do butelek zlewaj wino wyklarowane;

- 
- nie zaleca się nalewania czerwonego wina do butelek z białego szkła, gdyż istnieje możliwość, że światło spowoduje zbrązowienie ich zawartości;
  - przed zakorkowaniem butelek, korki naturalne należy wrzucić na minutę do wrzącej wody - to spowoduje, że staną się one bardziej plastyczne;
  - napełnianie butelek ułatwia wężyk do obciążenia wina, który po umyciu również warto przepłukać roztworem pirosiarczynu potasu lub Oxi Turbo. W trakcie zlewania wina należy zminimalizować czas, w którym wino będzie stykać się z powietrzem;
  - butelki przeznaczone do dłuższego przechowywania napełnia się niemal do pełna, zostawiając zaledwie 1-2 cm wolnej przestrzeni, a w przypadku wina, które ma być spasteryzowane, przestrzeń ta powinna być większa i wynosić ok. 4 cm.
  - zakorkowane butelki najlepiej trzymać w pozycji leżącej — tak, by wino ciągle zwilżało korek. Dzięki temu zachowana będzie prawidłowa wymiana gazowa i zapewniona zostanie odpowiednia szczelność.

#### **Wymiary:**

- butelka:

Øzew. szyjki 27 mm

Øwew. szyjki 17 mm

Ø dna 74 mm

wysokość 312 mm

- zgrzewka:

długość 29,6 cm

szerokość 14,6 cm

wysokość 31,2 cm.

#### **Uwaga:**

Butelek nie wolno myć w gorącej wodzie, zbyt wysoka temperatura mogłaby spowodować uszkodzenie szkła. Zalecane jest płukanie szkła w letniej wodzie z dodatkiem roztworu pirosiarczynu potasu lub Oxi Turbo.

Towar sprzedawany w zgrzewkach po 8 sztuk.

Cena dotyczy 1 zgrzewki.