

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	BR-631486
Kod producenta	BR-631486
Kod EAN	5904816006759

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.