

Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/butelka-na-wino-0-75-l-zielona-zgrzewka-8-szt-browin-p-1733.html>

BRAK
ZDJĘCIA



Butelka na wino 0,75 L
zielona - zgrzewka 8 szt.
Browin

Cena brutto	24,00 zł
Cena netto	19,51 zł
Dostępność	DOSTĘPNOŚĆ
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	631481
Kod producenta	631481
Kod EAN	5904816084368
Producent	Browin

Opis produktu

Przechowuj swoje białe wina w eleganckiej, a zarazem bezpiecznej dla nich formie! Postaw na wysokiej jakości zielone butelki o pojemności 750 ml!

- **Wysoka jakość** - butelki o pojemności 750 ml, wykonane są z mocnego, zielonego szkła posiadającego wszelkie atesty zezwalające na kontakt z produktami spożywczymi zawierającymi alkohol.
- **Profesjonalny kształt** - butelki idealnie nadają się do przechowywania win. Charakteryzują się znaczną wklęsłością dna, dzięki czemu ewentualny osad z wina pozostaje na dnie butelki.
- **Niebanalny prezent domowej roboty** - domowe wino zabutelkowane w takich butelkach z pewnością będzie nie tylko bardzo osobistym, ale również dobrze prezentującym się upominkiem. Możliwość dokupienia dedykowanych eleganckich etykiet pozwoli Ci na estetyczne podpisanie trunków bądź wypisanie na butelce krótkich życzeń dla obdarowywanej osoby!
- **Przyjazna dla środowiska** - szklane butelki wielokrotnego użytku pozwolą Ci cieszyć się wyrobem domowych win bez obaw o zanieczyszczanie środowiska.
- **Bezproblemowe w utrzymaniu czystości** - szklane butelki można myć w zmywarce oraz płukać w celu dezynfekcji. Szkło nie wpływa również na smak i kolor przechowywanych w nim alkoholi.

Przechowuj swoje domowej roboty wina jak prawdziwy profesjonalista! Zestaw 8 butelek o pojemności 750 ml został wykonany z wysokiej jakości szkła w zielonym kolorze. Materiał, z którego wykonane są butelki, posiada wszelkie atesty zezwalające na kontakt z produktami spożywczymi zawierającymi alkohol. Szkło nie wpływa na smak ani kolor przechowywanych w nim trunków. Jest również bardzo łatwe w utrzymaniu czystości. Produkt można myć w zmywarce, a także płukać w celu dezynfekcji. Specjalna konstrukcja dna butelek sprawia, że posiadają one w dnie znaczną wklęsłość. Ma to zastosowanie przy dekantacji (zlewaniu znad osadu), dzięki czemu w wyniku zawirowań wina w butelce powstały w nim osad pozostaje przy dnie i nie przedostaje się do kieliszka!

Uwaga! Butelki sprzedawane są bez korków!

Wewnętrzna średnica szyjki butelki wynosi 1,7 cm.

Do butelek idealnie pasują więc następujące korki:

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](#))

Użytkowanie:

Wyjaśnienie kilku szczegółów procesu butelkowania pozwoli nam uniknąć niepotrzebnych błędów. Stąd warto pamiętać, że wino gotowe do butelkowania powinno być klarowne (przezroczyste). Do przechowywania czerwonego wina zalecane jest użycie butelek ze szkła zielonego lub brązowego, które chronią trunki przed światłem mogącym powodować niekorzystne zmiany ich barwy, a z kolei jasne i bezbarwne butelki świetnie nadają się do win białych oraz różowych, gdyż podkreślają ich subtelną barwę i klarowność;

Ponadto należy pamiętać, że:

- butelki, w które zamierzamy zlać wino, powinny być zdezynfekowane.
- 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.
- 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.

Wymiary:

butelka:

- Ø wew. szyjki 1,7 cm
- Ø zew. 7,5 cm
- wysokość 29,2 cm

zgrzewka:

- długość 29,6 cm
- szerokość 14,6 cm
- wysokość 29,2 cm

Uwaga:

Butelek nie wolno myć w gorącej wodzie, zbyt wysoka temperatura mogłaby spowodować uszkodzenie szkła. Zalecane jest mycie szkła w letniej wodzie z dodatkiem środków dezynfekcyjnych np. pirośniarczyn potasu.

Towar sprzedawany w zgrzewkach.

Cena dotyczy 1 zgrzewki.