

Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/butelka-oliwkowa-na-wino-0-75-l-zgrzewka-8-szt-p-2929.html>



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

| | |
|------------------|----------------------|
| Cena | 22,00 zł |
| Numer katalogowy | P1-631471 |
| Kod producenta | P1-631471 |
| Kod EAN | 5904816087079 |

Opis produktu

- **Wysoka jakość** - butelki o pojemności 750 ml, wykonane z mocnego, zielonego szkła w odcieniu oliwkowym, posiadającego wszelkie atesty zezwalające na kontakt z produktami spożywczymi zawierającymi alkohol.
- **Profesjonalny kształt** - butelki idealnie nadają się do przechowywania wina. Charakteryzują się znaczną wklęsłością dna, dzięki czemu ewentualny osad z wina pozostaje na dnie butelki.
- **Idealny prezent** - domowe wino w takich butelkach z pewnością będzie nie tylko bardzo osobistym, ale również eleganckim i dobrze prezentującym się upominkiem.
- **Przyjazna dla środowiska** - szklane butelki wielokrotnego użytku pozwolą Ci cieszyć się wyrobem domowych win bez obaw o zanieczyszczanie środowiska. Butelki można myć w zmywarce oraz płukać w celu dezynfekcji.
- **Dane techniczne** - butelki sprzedawane w zgrzewkach po 8 szt., wewnętrzna średnica szyjki butelki: 18,3 mm, pojemność: 750 ml.
- **Do butelek pasują korki:** stożkowe lub walcowe o wymiarze 22x38 - przy wykorzystaniu korkownicy ręcznej, naturalny lub aglomerowany walcowy 24x38 - przy wykorzystaniu korkownicy ramiennej, a także korki stożkowe 21x16 lub 23x18 - do krótkiego leżakowania.

Uwaga! Butelki sprzedawane bez korków!

Zestaw 8 butelek na wino o pojemności 750 ml, wykonanych z wysokiej jakości, solidnego szkła w zielonym kolorze. Materiał, z którego wykonane są butelki, posiada wszelkie atesty zezwalające na kontakt z produktami spożywczymi zawierającymi alkohol. Produkt można myć w zmywarce. Przed zlaniem wina do butelek zaleca się poddać je dezynfekcji. Dzięki znacznej wklęsłości dna idealnie sprawdzą się do przechowywania domowych win, ułatwiając pozostanie ewentualnego osadu na dnie butelki. Wewnętrzna średnica szyjki butelki wynosi 18,3 mm. Do butelek idealnie pasują więc następujące korki - przy wykorzystaniu korkownicy ręcznej: stożkowe i walcowe o wymiarze 22x38, przy wykorzystaniu korkownicy ramiennej: naturalne i aglomerowane walcowe o wymiarze 24x38, a także korki stożkowe o wymiarze 21x16 lub 23x18, polecane do krótkiego leżakowania. Uwaga! Butelki sprzedawane bez korków!

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 pirosiarczanu 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.
- butelki zakorkowane należy trzymać w pozycji leżącej, tak by wino ciągle zwilżało korki, 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. pirosiarczynu potasu.

Towar sprzedawany w zgrzewkach.

Cena dotyczy 1 zgrzewki.