

Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/korkownica-reczna-p-1272.html>



Korkownica ręczna

| | |
|------------------|----------------------|
| Numer katalogowy | BR-507013 |
| Kod producenta | BR-507013 |
| Kod EAN | 5908277706944 |

Opis produktu

Trudno ocenić, który etap podczas domowej produkcji trunków sprawia więcej przyjemności. Korkowanie butelek, czy też ich otwieranie. Piękny kształt butelek, ozdobionych dostojnym korkiem sprawi, że samo patrzenie na nie jest już ogromną frajdą. Używaliście kiedyś ręcznej korkownicy? Ma ona sporo zalet.

- **Niezwykłe wytrzymała** - wykonana z wytrzymałego tworzywa sztucznego. Nie obawiaj się, że ją uszkodzisz podczas pracy.
- **Łatwa w użyciu** - korkowanie przebiega w prosty sposób, opiera się na wykorzystaniu zwięzającej się stożkowo tulei z tłokiem.
- **Pełna kontrola całego procesu** - tłok w tego rodzaju korkownicach popychany jest ręcznie lub przy użyciu młotka gumowego (stąd tę grupę korkownic często nazywa się "młotkowymi").
- **Lekka i poręczna** - urządzenie waży jedynie 56,0 g.
- **Bardzo uniwersalna** - przeznaczona do użycia z korkami walcowymi o maksymalnej średnicy do 22 mm i korkami stożkowymi o maksymalnej średnicy górnej fi 23.

Korkowanie butelek to bardzo ważny etap w produkcji np. domowego wina. Jego bukiet i smak nie zależy jedynie od przeprowadzonej fermentacji, ale w dużej mierze także od jakości korków oraz sposobu, jakiego użyje się do zakorkowania butelek.

PRZYGOTOWANIE KORKÓW

Korki naturalne (lite, aglomerowane, warstwowe) oraz korki syntetyczne występują w różnych kształtach (walcowe, stożkowe) i formach (np. korki typu grzybek oraz ozdobne). Korki syntetyczne są od razu gotowe do użycia, natomiast korki naturalne należy przed przystąpieniem do korkowania odpowiednio przygotować.

- **KORKI NATURALNE STOŻKOWE** - Służą do korkowania win przeznaczonych do szybkiego spożycia, nie przeznaczonych do długoletniego leżakowania. Powierzchnia styku tego typu korków z szyjkami butelek jest zbyt mała, aby zapewnić długotrwałe zabezpieczenie wina. Użycie korkownicy nie jest wymagane - korek wciska się ręcznie.
- **KORKI NATURALNE WALCOWE (AGLOMEROWANE, LITE)** - W warunkach domowych korki tego typu wystarczy zanurzyć na ok. 5 min w gorącej wodzie lub umieścić pod przykryciem nad wrzątkiem. Dzięki temu będą one wysterylizowane i bardziej plastyczne, co ułatwi korkowanie butelek. Należy pamiętać, aby nie „nawilżać” korków zbyt długo, gdyż może to spowodować ich uszkodzenie.
- **KORKI SYNTETYCZNE WALCOWE** - Nie wymagają specjalnego przygotowania, można je zdezynfekować poprzez sparzenie lub przepłukanie pirosiarczynem potasu. Nadają się głównie do win młodych. Wskazana jest wymiana tego rodzaju korków raz na dwa lata.

PROCES KORKOWANIA

• 1. Przygotowanie butelek

Aby uniknąć różnego rodzaju zakażeń, przed rozpoczęciem korkowania butelki należy dokładnie umyć za pomocą szczotki do mycia butelek oraz płynu do mycia naczyń, a następnie dobrze wypłukać. Jeśli chcemy być w 100% pewni czystości, można

wykonać sterylizację poprzez gotowanie w wodzie o temp. 80°C przez około 10 min lub płukanie roztworem pirosiarczynu potasu.

• 2. Napełnianie butelek

Podczas napełniania butelek należy zwrócić szczególną uwagę, aby wino zostało jak najmniej napowietrzone. Ułatwi to wężyk do obciążu wina oraz lejek. Pamiętać też należy o pozostawieniu ok. 4-5 cm pustej przestrzeni poniżej krawędzi szyjki butelki.

• 3. Korkowanie

Korki stożkowe umieszcza się na szyjce butelki, a następnie wciska ręcznie lub z użyciem korkownicy (wybranej z dostępnych modeli).

Korki walcowe - umieszcza się w butelkach po odpowiednim przygotowaniu, niezbędne jest użycie korkownicy. W przypadku, kiedy trzeba zakorkować nie więcej niż 30 butelek, wystarczy użyć najprostszej korkownicy ręcznej w postaci tulejki. przy większej ilości butelek najbardziej użyteczne będą korkownice 2-3 ramienne, wymagające użycia mniejszej siły, a jednocześnie pozwalające zwiększyć szybkość korkowania.

Po zakorkowaniu butelki powinny jedną dobę pozostać w pozycji pionowej. Pozwoli to na dopasowanie się korka do wewnętrznej ściany szyjki butelki. Następnie należy ułożyć butelki w pozycji poziomej, co z kolei zapobiega wysuszeniu korka (wino „obmywa” korek) i zapewnia właściwą wymianę gazową między wnętrzem butelki a otoczeniem. Po dwóch, trzech dniach należy sprawdzić, czy korki nie przeciekają. Jeśli pojawi się wyciek, konieczna jest wymiana korka na nowy.

• 4. Dekorowanie

Zwieńczeniem procesu korkowania butelek jest nałożenie kapturków termokurczliwych. Istnieje kilka sposobów obkurczania kapturków na szyjkach butelek. Można w tym celu zastosować specjalne urządzenie (profesjonalną obkurczarkę) lub wykorzystać któryś z domowych sposobów:

zanurzyć szyjkę butelki wraz z założonym kapturkiem w naczyniu z gorącą wodą (uwaga - użycie wrzącej wody może uszkodzić kapturek!);

umieścić szyjki butelki z założonym kapturkiem nad strumieniem pary wydobywającej się np. z czajnika;

stojącą butelkę z założonym kapturkiem ogrzać suszarką do włosów ze wszystkich stron - do momentu dopasowania się kapturka do szyjki butelki.

Zastosowanie kolorowego kapturka poprawia wygląd butelki oraz chroni korek, dzięki czemu wino może dłużej leżakować. Warto również wykorzystać samoprzylepne etykiety na butelki, umożliwiające zapisanie rodzaju, rocznika wina i innych tego typu przydatnych informacji.

PRZECHOWYWANIE / LEŻAKOWANIE WINA

- Butelki z winem, szczelnie zakorkowane i opatrzone etykietą informacyjną, należy przechowywać w suchym pomieszczeniu z ograniczonym dostępem światła i w temperaturze 10-15C.
- Najlepiej jest, kiedy butelki leżakują na specjalnie do tego celu przeznaczonych regałach.
- Każdy rodzaj wina wymaga odpowiednich dla siebie warunków. Wina czerwone najlepiej leżakują w temperaturze 15-18C, białe - w 10-15C, a różowe - w 9-10C. Najniższej temperatury wymagają wina musujące: 6-9C. W piwnicy na wino optymalna wilgotność powietrza powinna wynosić 65-80%. Zbyt niska powoduje kurczenie się korków w butelkach i przedostawanie do ich wnętrza powietrza. To zaś skutkuje zmianą smaku wina, a nawet jego zepsuciem. Z kolei zbyt duża wilgotność grozi pojawieniem się np. pleśni.
- W utrzymaniu optymalnej temperatury wina może pomóc sposób układania butelek, dlatego zaleca się, aby wina białe i różowe układane były najniżej, przy podłodze bowiem panuje niższa temperatura, niż pod sufitem. Butelki powinny leżeć tak, aby wino nawilżało korki - dzięki temu będą one pęcznieć, uszczelniając tym samym butelki. W czasie przechowywania będą zachodzić dalsze przemiany, składające się na proces dojrzewania wina.

Z naszą korkownicą ręczną korkowanie to czysta przyjemność! Spróbuj już dziś!

Uwaga! Korkownica tego typu nie nadaje się do korkowania butelek z wywinietą szyjką.