

Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/worek-do-filtracji-moszczu-stozkowy-12-l-p-1270.html>

Worek do filtracji moszczu - Stożkowy - 12 L



Numer katalogowy	BR-810612
Kod producenta	BR-810612
Kod EAN	5904816910544

Opis produktu

Wykonany z czystej, surowej bawełny, wielorazowy, stożkowy worek do filtracji moszczu o pojemności 12 L. Dzięki nim w łatwy sposób przefiltrujesz swoje nastawy.

- **Niezbędnik podczas produkcji domowych trunków** - worek o pojemności 12 L przeznaczony jest do filtracji moszczu, gotowego wina, a w szczególności rewelacyjnie sprawdza się do oczyszczania nalewek.
- **Czysta, surowa bawełna** - worek wykonany jest z naturalnej, wytrzymałej surowej bawełny niewchodzącej w reakcję z alkoholem - nie musisz więc obawiać się o zmianę zabarwienia, smaku lub koloru swoich trunków!
- **Wielokrotne wykorzystanie** - worek nadaje się do wielokrotnego użycia - możesz go uprać ręcznie, a także mechanicznie!
- **Wygodny w użyciu** - stożkowy kształt sprawia, że w przypadku przelewania wina można go dodatkowo zamontować na lejku. Aby zwiększyć wydajność procesu można również worek „skręcić” wokół własnej osi.
- **Alternatywa dla prasy** - worek sprawdzi się także jako tańsza alternatywa prasy do wyciskania soku z owoców, po wstępnej maceracji czy fermentacji.

Robisz domowe wino lub nalewki? Potrzebujesz profesjonalnego sprzętu do filtracji moszczu lub przelewania dużej ilości płynów? Nasz stożkowy worek 12 L, idealnie sprawdzi się zarówno do filtracji moszczu, gotowego wina, jak i oczyszczania nalewek. Worek do filtracji nalewek pozwoli Ci na przeprowadzenie profesjonalnej filtracji nastawów, bez obaw o rozlanie trunku lub przedostania się do niego niechcianych frakcji. Wykonany z czystej, surowej bawełny gwarantuje sukces bez obaw o wpływ na smak czy kolor Twoich trunków. Produkt nadaje się do wielokrotnego wykorzystania - po użyciu należy go wypłukać i wysuszyć. Worek można prać ręcznie lub w pralce w temperaturze do 60C. Worek może też służyć jako tańsza alternatywa prasy do wyciskania soku z owoców, po wstępnej maceracji czy fermentacji.

Sposób użycia worka filtracyjnego:

Przed filtracją nalewek należy wstępnie je schłodzić, co spowoduje, że zanieczyszczenia zbijają się w „grubsze” kłaczkę, zwiększając wydajność filtracji. Po wlaniu cieczy do worka należy go powiesić np.: na sznurku za przymocowane do niego uchwyty i pozwolić cieczy grawitacyjnie spływać. Ciecz będzie się powoli sączyć wierzchołkiem worka, a zanieczyszczenia będą osadzać się na jego bokach. W przypadku przelewania wina zalecamy ułożenie worka na lejku. Aby zwiększyć wydajność procesu można worek „skręcić” wokół własnej osi.

Uwaga:

Worek można prać w pralce w temperaturze do 60C. Po praniu z wykorzystaniem detergentów należy worek bardzo dokładnie wypłukać, aby pozostałości w trakcie filtracji nie przedostały się do trunków.