

Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/worek-do-filtracji-moszczu-stozkowy-7-l-p-1269.html>



Worek do filtracji moszczu - Stożkowy - 7 L

Numer katalogowy	BR-810607
Kod producenta	BR-810607
Kod EAN	5904816910537

Opis produktu

Wykonany z czystej, surowej bawełny, wielorazowy, stożkowy worek do filtracji moszczu o pojemności 7 L. Dzięki nim w łatwy sposób przefiltrujesz swoje nastawy.

- **Niezbędnik podczas produkcji domowych trunków** - worek o pojemności 7L 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 7 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.

Wymiary:

długość 35,5 cm

grubość ok. 0,1 cm

wysokość ok. 47 cm

wysokość z uszami ok. 50,5 cm.