

Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/worek-do-filtracji-wina-nalewek-stozkowy-3-l-browin-p-1656.html>

BRAK
ZDJĘCIA



Worek do filtracji wina, nalewek - stożkowy, 3 L Browin

Cena brutto	23,00 zł
Cena netto	18,70 zł
Dostępność	DOSTĘPNOŚĆ
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	810603
Kod producenta	810603
Kod EAN	5904816910520
Producent	Browin

Opis produktu

Bawełniany worek filtracyjny w kształcie stożka, dedykowany do filtracji wina i nalewek, neutralny dla ich smaku, wielokrotnego użytku, wykonany z surowej bawełny, która nie wpływa w żaden sposób na smak filtrowanego płynu. Produkt, który powinien znaleźć się w podstawowym zestawie akcesoriów każdego wytwórcy domowych trunków.

- **Przydatny domowym winiarzom** - do filtracji wina po oddzieleniu moszczu. Przyda się także do wyciskania soku z niewielkiej ilości owoców po wstępnej maceracji czy fermentacji.
- **Idealny dla wytwórców domowych nalewek** - do oczyszczania nalewek.
- **Neutralny dla smaku filtrowanych trunków** - w żaden sposób nie wpływa na smak filtrowanego płynu.
- **Z naturalnego włókna** - worek wykonany jest z czystej, surowej bawełny wysokiej jakości.
- **Produkt wielokrotnego użytku** - worek można prać ręcznie lub mechanicznie.

Worek przeznaczony jest do filtracji gotowego wina (po oddzieleniu moszczu owocowego), a w szczególności do oczyszczania nalewek. Przyda się także - jako tańsza alternatywa dla prasy do owoców - do wyciskania soku z niewielkiej ilości surowca, po jego wstępnej maceracji czy fermentacji.

Worek ma kształt stożka i pojemność 3 litrów. Wykonany jest z czystej, surowej bawełny wysokiej jakości. Materiał ten ma między innymi tę zaletę, że w żaden sposób nie wpływa na smak filtrowanego trunku. Worka można używać wielokrotnie, nadaje się do prania ręcznego lub mechanicznego - w pralce w temperaturze 60°C.

Sposób użycia

Przed filtracją nalewkę należy wstępnie je schłodzić, co spowoduje że zanieczyszczenia zbijają się w „grubsze” kłaczki, zwiększając wydajność filtracji. Po wlaniu nalewki do worka należy go powiesić za przymocowane do niego uchwyty (ucha) i pozwolić cieczy grawitacyjne spływać. Trunek będzie się powoli sączył wierzchołkiem stożkowego worka, a zanieczyszczenia będą osadzać się na jego bokach.

W przypadku przelewania wina (przez worek zawieszony na uchach) można zwiększyć wydajność tego procesu - w tym celu zaleca się worek „skręcić” wokół własnej osi.

Wymiary:

długość 26 cm

grubość ok. 0,1 cm

wysokość ok 34,5 cm

wysokość z uchami ok. 38 cm.

masa 35,0 g

pojemność 3,0 L