

## Browin Láhev na víno 0,75 l - oliva

**Cena: 35 Kč/ks**



Uvedená cena je za 1 ks láhve. Dostupné pouze v balení po 8 ks.

Popis výrobku:

Zelené lahve balené v balení po 8 kusech

Vnitřní průměr hrdla láhve je 18,3 mm

Vyznačují se výraznou vypouklostí dna láhve, která se používá k dekantaci (odlívání z kalu). Kal z turbulence vína v láhvi zůstává na dně.

Uzávěry lahví:

- ruční zátky-korkový kužel, přírodní válcový korek 22 x 38
- pomocí ramenní zátkovky- přírodní válcový korek 24 x 38 nebo aglomerovaný válcový korek 24 x 38
- zátky pro krátké zrání (kónické)- korek z korku 21 x 16, korek 23 x 18

Vlastnosti produktu:

Sklo ze kterého jsou lahve vyrobeny, mají všechna schválení pro styk s potravinami obsahujícími alkohol.

Používání:

Objasnění několika podrobností procesu plnění do lahví nám umožní vyhnout se zbytečným chybám, a proto je třeba si uvědomit, že:

- láhvové víno by mělo být čiré (průhledné);
  - nedoporučuje se nalévat víno do lahví z bílého skla, protože je možné, že víno zhnědne;
  - lahve, do kterých chceme nalít víno, by měly být dezinfikovány (nejlépe použijte 70% lihu nebo 2-3% roztoku metabisulfitu draselného - 20 - 30 g metabisulfátu na 1 l vody);
  - před uzavřením lahví by se zátky měly vyvařit na dobu jedné minuty ve vroucí vody - díky tomu budou více plastické a poddajné;
  - naplníme lahve přečerpáním vína z demižonu hadicí, která byla předtím opláchnutá dezinfekčním prostředkem. Doba, po kterou víno přijde do styku se vzduchem, by měla být minimální;
- Lahve určené pro delší skladování jsou téměř plné a ponechaný prostor by měl být pouze 1-2 cm. Aby bylo víno pasterizováno, měl by být tento prostor asi o 4 cm větší.

Korkové lahve by měly ležet tak, aby víno neustále zvlhčovalo korek, a tím udržovalo správnou výměnu plynu a zajišťovalo správnou těsnost.

### Parametry

Objem 0.75 ml;cl;dl;l

Výška 29.20 mm;cm;dm;m

Šířka 7.50 mm;cm;dm;m

Délka 7.50 mm;cm;dm;m