

Vyno kamštis Neutrocork 38x23mm



Kamščių naudojimosi instrukcijos

134,60 € su PVM

Prekės kodas: 1.201-1131.99

Prekės galimos pakuotės ar tipai:

Kiekis pakuotėje: 100 vnt., 1000 vnt., 20 vnt.

Užrašas: Be užrašo, Individualus

Ilgis: Paklaida $\pm 1,0$ mm

Storis: Paklaida ovalumui $\leq 0,3$ mm

svoris: 5.5g

Pagrindinė medžiaga:: mikro granulės kamštinės medžiagos

Diametras: Paklaida $\pm 0,4$ mm

Ipakavimas:: 20 vnt, 100 vnt, 1000 vnt

Rekomenduojama temperatūra:: Laikymo sąlygos nuo 15°C iki 25°C ir drėgmė nuo 50% iki 70%.

Peroksido kiekis:: $\leq 0,1$ mg / kamščiui

Dulkių kiekis:: ≤ 3 mg / kamščiui

OTR (deguonies perdavimo greitis): 12 mėnesių - 1,2 mg/kamščiui

Prekės aprašymas:

Tai paskiausias iš naujos kartos techninių kamščių, Neutrocork®, pagamintas iš natūralios kamštinės medienos, naudojant modernias technologijas.

.....Pasižymi didžiuliu struktūriniu stabilumu, susidarančiu dėl kamštienos granuliuotos mikro formos....

Vyno kamštis Neutrocork rekomenduojamas vynams turintiems kompleksiskumą, ankstyvam vartojimui (iki dviejų metų). Šis vyno kamštis išsiskiria dideliu struktūriniu stabilumu, susidarančiu dėl vienodo dydžio mikro kamštienos granių, presuotų individualiai kamščio formose.

Lengva naudoti ir ypač tinka greitojo išpilstymo linijoms. Šie vyno kamščiai yra patrauklios išvaizdos, konkurencingi lyginant su vientisos medienos kamščiais, kokybės ir kainos atžvilgiu.

Patarimai:

- -Prieš naudojimą, įsitikinkite, kad dulkės nuo kamščio pašalintos.
- -Užtikrinkite, kad uždarymo metu, vyno kamštis nebūtų suspaustas daugiau nei 15,5 mm skersmens.
- -Užtikrinkite, kad uždarymo metu, kamštis į butelį būtų įstumtas kuo greičiau.
- -Standartiniuose vyno butelių kakliukuose, kamštis turi būti įkištas 1mm žemiau kakliuko viršaus.
- -Naudokite uždarytuvą, kurių paviršius yra pritaikytas sąlyčiui su maistu ir išpilstymo proceso pasirinktam buteliui.

Naudojimo instrukcijos

- -Naudokite vyno kamščių uždarytuvą, kurio uždarymo galvutė neturi įbrėžimų ar kitų pažeidimų.
- -Įsitikinkite, kad uždarytuvo stūmimo anga išlygiuota su kamščio vietos žiedu.
- -Užtikrinkite, kad uždarytuvas veikia sklandžiai, ypač uždarymo metu.
- -Reguliariai nuvalykite kamščių uždarytuvo paviršius su produktais neturinčiais chloro.
- -Užtikrinkite, kad kamščių uždarymo įranga būtų tinkama pasirinktam kamščiu ir buteliui.

Saugojimas ir transportavimas

- -Po išpilstymo, vyno butelius reikia laikyti vertikalioje pozicijoje mažiausiai 10 minučių.
- -Ideali vyno butelių saugojimo temperatūra 12-18 ° C esant 50-70% drėgnumui.
- -Laikyti vyno rūsyje, kuriame nėra vabzdžių.
- -Buteliai turi būti transportuojami vertikalioje pozicijoje.
- -Apsaugoti vyno butelius nuo saulės spindulių, laikyti toliau nuo šildymo įrenginių be tiesioginio kontakto su žeme ar grindiniu.

Nuotraukų galerija:

