

# Natūralus vyno kamštis 38x24mm Quality Super

Kamščių naudojimosi instrukcijos

**326,53 € su PVM**

Prekės kodas: 1.201-1134.99



## Prekės galimos pakuotės ar tipai:

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

Užrašas: Individualus, Be užrašo

Ilgis: Paklaida  $\pm 1,0$  mm

svoris: 2,5 g

Diametras: Paklaida  $\leq 7$  mm

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

Dulkių kiekis::  $\leq 3$  mg / kamščiui

## Prekės aprašymas:

Natūralus vyno kamštis Super skirtas laikyti vyną nuo 2 iki 5 metų.

Diametras - 24 mm, ilgis 38 mm.

Visi kamšteliai pagaminti Portugalijos kompanijos AMORIM, turitys savo sertifikatus.

## 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.

- -Užtikinkite, kad uždarytuvas veikia sklandžiai, ypač uždarymo metu.
- -Reguliariai nuvalykite kamščių uždarytuvo paviršius su produktais neturinčiais chloro.
- -Užtikrinkite, kad kamščių uždarymo įranga būtų tinkama pasirinktam kamčšiui ir buteliui. Saugojimas ir transportavimas
- -Po išpilstymo, vyno butelius reikia laikyti vertikaliaje 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 vertikaliaje pozicijoje.
- -Apsaugoti vyno butelius nuo saulės spindulių, laikyti toliau nuo šildymo įrenginių be tiesioginio kontakto su žeme ar grindiniu.

### Saugojimas ir transportavimas

- -Po išpilstymo, vyno butelius reikia laikyti vertikaliaje 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 vertikaliaje pozicijoje.
- -Apsaugoti vyno butelius nuo saulės spindulių, laikyti toliau nuo šildymo įrenginių be tiesioginio kontakto su žeme ar grindiniu.

### Nuotraukų galerija:



