

Natūralus vyno kamštis 38x24mm Quality Extra

Kamščių naudojimosi instrukcijos



9,97 € su PVM

Prekės kodas: 1.201-1135.99

Prekės galimos pakuotės ar tipai:

Kiekis pakuotėje: 1000 vnt., 500 vnt, 20 vnt.

Užrašas: Individualus, Be užrašo

Ilgis: Paklaida $\pm 1,0$ mm

svoris: 2,5 g

Diametras: Paklaida ≤ 7 mm

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

Dulkių kiekis:: ≤ 3 mg / kamščiui

Prekės aprašymas:

Natūralus vyno kamštis Super skirtas laikyti vyną nuo 5 iki 10 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 kamščiui ir buteliui. Saugojimas ir transportavimas
- -Po išpilstymo, vyno butelius reikia laikyti vertikaliajame 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 vertikaliajame 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 vertikaliajame 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 vertikaliajame pozicijoje.
- -Apsaugoti vyno butelius nuo saulės spindulių, laikyti toliau nuo šildymo įrenginių be tiesioginio kontakto su žeme ar grindiniu.

Nuotraukų galerija:

