

# Nerūdijančio plieno uždaras fermentatorius su perpumpavimo sistema Zottel



suvirintos kojos nuožulnus dugnas 5 % purkštuvus su vamzdžiu 2 x aušinimo apvalkalas bendras išėjimas - rutulinis vožtuvas DN50 dalinis išleidimas - rutulinis vožtuvas DN50 stačiakampio formos šachtos durys 530 x 400 mm nuimamas filtro sietas šulinio dangtis Ø385 mm + jungtis DN50 su ventiliacijos vožtuvu mėginių ėmimo čiapas DN15 4 x 1/2" jungtis aušinimo/šildymo terpei analoginis termometras, termobranduolys (už) 2 x inertinių dujų jungtis 1/2" kopėčių atrama reguliuojamos kojelės

**6 058,47 € su PVM**

Prekės kodas: 2.204-1384.99

## Prekės galimos pakuotės ar tipai:

Kita talpa: 1100 ltr., 1500 ltr, 2000 ltr, 2600 ltr, 3300 ltr, 4000 ltr, 5000 ltr

## Prekės aprašymas:

Mash fermentoriai su perpumpavimo sistema skirti spalvos ir aromato junginiams bei taninams išgauti iš sūrio. iš vynuogių odelės, o tai padeda pagaminti norimo charakterio vyną. Mišinio fermentatoriaus naudojimas leidžia misą tolygiai supilti ant viršuje plūduriuojančio "dangtelio" (odelės ir sėklos). Iš talpyklos misa išleidžiama per dalinę išleidimo angą ir siurbliais išpumpuojama atgal į talpyklos viršų. Nuimamas filtravimo sietas prie rezervuaro pritvirtintas filtras, kad perpumpavimo metu būtų galima atskirti kietąsias daleles. Rauginama misa palaiko kontaktą su kietosiomis dalelėmis, o tai padeda geriau išgauti spalvą, aromatą ir taninus. Naudodami rauginimo rezervuarą, turite atkreipti dėmesį į šiuos dalykus: temperatūrą maceracijos metu maceracijos trukmę perpumpavimo intensyvumą ir intervalus

## Nuotraukų galerija:

