

Mini fermenter



Daugkartinio naudojimo minimali vyno gamybos priemonė, reikalinga 25 litrų vyno pasigaminti.

Rinkinį sudaro:

1. 11 ltr. kibiras su skale ir kraneliu
2. sandarus dangtis su oro vožtuvu, skirtas fermentacijai
3. Plastikinė maišymo mentelė
4. Dezinfekavimo priemonė, koncentratas SUMA Bac
5. Purkštuvai 11 dezinfekavimo priemonei
6. Vyno gamybos registracijos lapas

23,00 € su PVM

Prekės kodas: 1.307-1908.01

Prekės galimos pakuotės ar tipai:

Prekės aprašymas:

Daugkartinio naudojimo vyno gamybos priemonė, pradedančiajam vyndariui. Šio komplekto užteks, kai "sulčių turiu ar žinau iš kur gauti ir norisi pasigaminti vyno", bet investuoti minimaliai. Šis rinkinys neturi matavimo prietaisų sulčių rūgštingumui, saldumui ir temperatūrai nustatyti, bet jos reikalingos tik jei norėsite tiksliau valdyti vyno gamybos procesą. Teorinės žinios, kaip gimsta vinas, aprašytos svetainėje vyno gamyba

Prie šio komplekto galite papildomai įsigyti:

- matavimo priemonių komplektą Measure ar Measure Profi
- Išpilstymo priemonių komplektą Bottling
- Vyno gamybos priedus **VitisPlus** pagal jūsų vaisius

Visi komplekte pateikti įrankiai yra daugkartinio naudojimo, gali tarnauti daugelį metų. Perkant komplektą, nei atskirai kiekvieną dalį, jūs sutaupote apie 10 procentų bendros gaminių kainos.

Komplekto sudėtis ir naudojimosi instrukcija:

1. **11 ltr. kibiras su skal, kraneliu** skirtas pagaminto vyno brandinimui. Kranelis puikiai pasitarnaus, kai norėsite išpilstyti vyną į butelius. Išpylimo kranelis įmontuotas keliais cm aukščiau dugno, nusėdę ant kibiro dugno nuosėdos

įprastai būna žemiau kranelio išpylimo angos.

2. **Sandarus dangtis su skylė, gumine tarpine ir oro vožtuvu**, skirtas vyno fermentacijai. Prieš naudojimą, patariame pradžioje į dangčio skylę įdėti guminę tarpinę ir tik tada oro vožtuvą. Kad oro vožtuvas atliktų savo funkciją fermentacijos metu, į oro vožtuvą būtina pripilti švaraus geriamo vandens, iki pažymėtos linijos. Oro vožtuvo dangtelis skirtas apsaugai nuo dulkių.
3. **Plastikinė maišymo mentelė, šaukštas** pagamintas iš plastiko tinkančio sąlyčiui su maistu, skirtas išmaišyti vyno turinį įdėjus cukraus, vyno mielių ar atskiedus vandeniu. Tai yra būtina sąlyga, maišykite vyną tik su higieną atitinkančiais įrankiais.
4. **Dezinfekavimo priemonė**, koncentratas SUMA Bac. Tai koncentruota dezinfekavimo priemonė, skirta dezinfekuoti visus naudojamus įrankius ir prietaisus, skiedžiamas su geriamu vandeniu, 1:35 santykiu. Nepamiškite po to jų gausiai ir gerai nuskalauti geriamuoju vandeniu.
5. **Purkštuvus 1l** dezinfekavimo priemonei, Suma Bac. Į purkštuvą supilkite visą indelį Suma Bac ir likusią dalį švaraus geriamo vandens. Padenkite tirpalu valomą paviršių, pašalinkite nešvarumus drėgna šluoste ar kempine. Palikite 5 min ir gausiai nuskalaukite švariu vandeniu
6. **Vyno gamybos registracijos** lapas. Mūsų patirties išgryninta ir išstobulinta lentelė, reikalinga tam, kad galėtumėte kurti savo vyno gamybos receptus. Kai sekantį kartą gaminsite vyną iš tų pačių sulčių, kuris jums patiko, lengviau bus pakartoti gamybos ciklą.

Sanitarija ir higiena yra gero vyno gamybos garantas - vyno technologė dr. Aušra Šimonėlienė.

Daugiau vyno receptų galite surasti mūsų prižiūrimeje svetainėje **vyno gamyba**

Palik savo klausimą

Skanaus ir gero vyno!

Nuotraukų galerija:

