

Vyno gamybos įrankių komplektas Fermenter25



Daugkartinio naudojimo minimali vyno gamybos priemonės, reikalinga 25 litrų vyno pasigaminti. Kibirai ne balti, su Viking piešiniu

Rinkinį sudaro:

1. 33 ltr. kibiras su skale (baltas)
2. 33 ltr. kibiras su skale ir kraneliu (su Viking piešiniu)
3. sandarus dangtis, tinkantis vyno brandinimui
4. sandarus dangtis su oro vožtuvu, skirtas fermentacijai
5. Perpylimo sifonas su 110 cm ilgio žarnele
6. Plastikinė maišymo mentelė, šaukštas.
7. Dezinfekavimo priemonė, koncentratas SUMA Bac
8. Purkštuvai 1l dezinfekavimo priemonei
9. Vyno gamybos registracijos lapas

46,44 € su PVM

Prekės kodas: 1.307-250.01

Prekės galimos pakuotės ar tipai:

Prekės aprašymas:

Daugkartinio naudojimo vyno gamybos priemonės, 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 www.vynogamyba.lt

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. **33 ltr. kibiras su skale**, daugiau skirtas sulčių ar vyno perpylimui bei fermentacijai. Fermentacijos metu stenkitės, kad fermentuojamas turinys sudarytų ne daugiau nei 27-28 ltr. Nes fermentacijos pradžioje susidaro putos, kurioms reikia vietos išsiplėsti.
2. **33 ltr. kibiras su skale ir kraneliu**, daugiau 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.
3. **Sandarus dangtis**, skirtas vyno brandinimui. Jis tinka bet kuriam kibirui. Reikia atkreipti dėmesį, kad vyno brandinimo metu, vyno kiekio lygis turi būti daugiau 30 ltr. Kad pakelti vyno lygį, nupylus vyną, galite naudoti bet kokį iš išorės dezinfekuotą ir sandarų indą, pripildytą vandens (butelis, stiklainis su dangteliu).
4. **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.
5. **Perpylimo sifonas su 110cm žarnele** skirta perpilti sultis iš vienos talpos į kitą. Patariame perpylimo metu, žarnelės galą laikyti įpilamo kibiro dugne, kad perpilamas turinys nesitaškytų, gautų kuo mažiau sąlyčio su oru. perpilamos žarnelė yra su vamzdeliu, o ant vamzdelio uždėta apsauga nuo nuosėdų įtraukimo. Naudojimosi instrukcija: Prieš perpylimą kibirą su skysčiu (sultimis ar vynu) pastatykite aukščiau įpilamo kibiro. Vamzdelį įstatykite į kibirą su skysčiu, į žarnelės galą su burna įtraukite oro, laikydami galą žemiau skysčio lygio, kol atitekės skystis ir leiskite skysčiui tekėti į tuščia kibirą.
6. **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.
7. **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 gerai nuskalauti geriamuoju vandeniu.
8. **Purkštuvai 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 nuskalaukite švariu vandeniu.
9. **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 www.vynogamyba.lt

Palik savo klausimą

Skanaus ir gero vyno!

Nuotraukų galerija:

