

## Savitekis filtras 3 plokštelių 20x10

Savitekis filtravimo prietaisas, trys filtravimo plokštelės.



**56,46 € su PVM**

Prekės kodas: 1.207-776.00

**Prekės galimos pakuotės ar tipai:**

Ilgis: 230 mm

svoris: 3 kg

Aukštis: 141,5 mm

Diametras: 10 mm

Paskirtis:: vyno, sulčių, alaus, aliejaus ir spirituotų gėrimų filtravimas

Sudėtyje:: 3 atsarginiai filtro kartonai

Tipas:: savitekis filtras

Pajėgumas: : 1l/min

### **Prekės aprašymas:**

Šis filtravimo prietaisas, skirtas filtruoti mažus produkto kiekius.

Filtravimas vyksta iš savo skysčio slėgio. Kuo aukščiau pastatysite indą su filtruojamu skysčiu, tuo didesnę slėgį sukursite filtravimo prietaise, lengviau tekės skystis per filtravimo plokštelėse išpaustus filtravimo kartonus.

Kas tai yra: COLOMBO® FILTRO PULCINO® FILTRAS pagamintas naudojant filtravimo sistemą, vadinamą skysčių sistema su presuotais lakštais. Šis filtravimo būdas leidžia pasiekti puikų gėrimų išgryninimo lygį, nekeičiant pagrindinių dekantuojamo skysčio savybių; dėl šios priežasties jis ypač vertinamas ne tik buitiniam filtravimui, bet ir profesionaliam sektoriui, pavyzdžiui, vyno rūsiuose, farmacijos gamyklose, laboratorijose, alaus daryklose; trumpai tariant, visur, kur reikia filtruoti gėrimą, kad jį būtų galima patiekti ar išpilstyti į butelius visiškai skaidrų ir be jokių nepageidaujamų likučių pėdsakų.

Kaip veikia: ypač tinka vynui, vandeniui, užpilams, alui, farmaciniams tirpalams, kvėpalams filtruoti. Nereikalauja ypatingos priežiūros, jei nėra įprasto valymo. Filtravimas yra paskutinis vyno gamybos etapas, todėl reikia žinoti keletą pagrindinių atsargumo priemonių. Jaunas vinas (30 dienų) nėra paruoštas smulkiam filtravimui. Laikydami mūsų instrukcijų rasite

tinkamą būdą, kaip pasiekti gerą filtravimą su COLOMBO® FILTRO PULCINO® filtru. Kad pasiektumėte geriausių rezultatų, prieš filtruojant vyną reikėtų jį brandinti bent du ar tris mėnesius ir atvėsinti iki kambario temperatūros. Per tą laiką vynas įgauna formą ir dauguma suspenduotų dalių nusėda. Šiuo metu vyną pabaigti filtruoti naudokite COLOMBO® FILTER FILLCRO PULCINO® . Jei norima geresnės apdailos, naudokite skalavimo filtrus. Nepamirškite, kad tarp vieno ir kito filtro reikia palaukti nuo dviejų iki keturių dienų. Kita vertus, jei norite filtruoti jauną vyną (30 dienų), visada pirmiausia naudokite šiurkštų filtrą; iš karto po to galite naudoti filtrą, skirtą užbaigimui. Filtruojant jauną vyną sujaudina fermentacijos metu susidaręs CO2 (anglies dioksidas); prieš išpilstydami vyną į butelius palaukite kelias valandas.

**KOKIE SKYSČIAI GALI BŪTI TINKAMI:** Filtrą galima naudoti bet kokiam įprastai naudojamam šviam skysčiui, kuris neturi būti chemiškai agresyvus ar abrazyvinis. Keletas pavyzdžių: vanduo, vynas, pienas, actas, mažo klampumo aliejiniai tirpalai, neutralūs skysti plovikliai, dyzelinas.

**PASLAUGOS:** Įprastinė techninė priežiūra reikalauja nedaug ir paprastų intervencijų, tarsi tai būtų įprastas buitinis prietaisas. Po naudojimo visas plastikines dalis nuvalykite indų plovikliu. Nėra dalių, kurias reikėtų tepti. Išorines dalis reikia nuvalyti šiek tiek drėgna kempine ir iš karto nusausinti šluoste.

### Nuotraukų galerija:



