

WOREK DO FILTRACJI MOSZCZU

Worek przeznaczony jest do filtracji moszczu, gotowego wina lub pozyskania soku z owoców (np. po wstępnej obróbce Pektoenzymem*). Idealnie sprawdzi się również, do oddzielenia owoców od nalewki.

Sposób użycia:

Worek posiada praktyczne uszy, dzięki którym możesz powiesić go nad pojemnikiem fermentacyjnym i pozostawić do samoczynnej filtracji grawitacyjnej. Odfiltrowana ciecz spłynie ze stożka bezpośrednio do pojemnika. Worek uzupełnij do max. 1/2 objętości rozdrobnionymi owocami, moszczem lub nalewką.

Worek zastosować możesz również z lejkami, umieszczając końcówkę lejka np. w balonie do wina:

Worek 7 L - 810607 pasuje do lejka plastikowego o fi 25 cm - 350025

Worek 12 L - 810612 pasuje do lejka plastikowego o fi 31 cm - 350031

W zależności od użytych owoców, ich rozdrobnienia i obróbki, czas filtracji może się różnić. W razie potrzeby czynność możesz powtarzać.

Wskazówki:

Przed filtracją nalewek warto je schłodzić, co spowoduje, że owoce i osad zbiją się w większe cząsteczki, zwiększając wydajność procesu.

Worek można również docisnąć „skrecając” wokół własnej osi.

Produkt z powodzeniem posłuży jako tańsza alternatywa prasy do wyciskania soku z owoców, po wstępnej maceracji czy fermentacji.

Worek filtracyjny wykonany jest z czystej, surowej bawełny, która nie wpływa na smak wina czy nalewek. Produkt jest wielokrotnego użytku, można go prać ręcznie lub mechanicznie - pamiętając o dokładnym wypłukaniu.



Skład: Worek wykonany jest z czystej, surowej bawełny, która nie ma wpływu na bukiet i aromat wina.

BROWIN

Spółka z ograniczoną
odpowiedzialnością Sp. k.

ul. Pryncypalna 129/141, PL 93-373 Łódź
tel. +48 42 23 23 230; www.browin.pl

Nr projektu: L345DA