



КАСТА ВИНОДЕЛОВ

Все для домашнего виноделия

www.casta-vinodelov.com

Афрометр – незаменимый помощник
при изготовлении шампанского

Прспект

www.casta-vinodelov.com





Многие начинающие и опытные виноделы хотят проверить свои знания и умения в приготовлении давно всеми любимого игристого вина, либо же шампанского. Не мало важный момент в данном процессе – это безопасность. Вот здесь вам не обойтись без афрометра.

Афрометры серии AFRO являются ручными измерительными приборами и предназначены для:

- контроля изменения давления внутри бутылок с шипучими винами, изготовленными по классическому методу;
 - контроля давления азота, введённого при помощи системы «азот»;
 - контроля значения вакуума в бутылках, укуренных при помощи вакуумной системы;
- В зависимости от стоящей задачи можно выделить несколько видов афрометров:

10710 – А

Данный прибор подойдет для измерения давления в бутылках с шампанских закрытых корковой пробкой, без плакетки.

10711.

Универсальный афрометр, который подходит для измерения давления в бутылках, укуренных ПЭТ, кронен или

корковой пробкой (можно с плакеткой), оснащен устройством для крепления на горлышке бутылки, что облегчает процесс введения иглы и клапаном для сброса давления. Используется с уплотнительной резинкой (отдельная под каждый вид пробки).

Все афрометры оснащены манометрами диаметром 60мм с нержавеющей корпусом и двумя шкалами в bar(9) и psi(130).

Для более удобной эксплуатации прибора предлагается подставка под афрометр, которая обеспечит вам легкое введение иглы.

10707a01





Афрометр, для контроля давления в процессе изготовления игристых вин.

Каждый сможет подобрать афрометр по своим потребностям у нас на сайте:

<https://casta-vinodelov.com/catalog/afrometry/>