



КАСТА ВІНОДЕЛОВ

Все для домашнего виноделия

Украина • Молдова • Грузия • Россия

www.casta-vinodelov.com

Розлив вина в бутылки

Проспект

Украина, Одесса
+380 50 3182323
info_enogrup@te.net.ua

Молдова, Кишинев
+373 22 84 00 17
enology@mdl.net

Грузия, Телави
+995 599 65 35 45
info_enogrup@te.net.ua

Россия, Крымск
+7 861 31 22291
vintage.eno@mail.ru

www.casta-vinodelov.com
 



Как подготовить винную бутылку для розлива?

Винные бутылки более прочны и могут быть закупорены более длинными пробками в отличие от, к примеру, пивных и водочных. Также важно учитывать цвет стекла. Для белых вин следует выбирать бутылки из светлого, прозрачного стекла. Допустимо также использование чуть желтоватого или зеленоватого стекла. Для красных же вин традиционно используют более тёмное стекло — зелёно-оливкового цвета.

Бутылки перед наполнением должны быть тщательно вымыты водой с 10% раствором метабисульфита. Затем их следует несколько раз ополоснуть кипячёной водой. Это делается для того, чтобы бутылка была идеально чистая и не имела никакого запаха.

Метабисульфит калия — антиоксидант, стабилизатор и антисептик.



Это кристаллический порошок белого цвета с легким запахом серы. Препарат широкого спектра действия, незаменим для производства вин. Метабисульфит калия обладает антиоксидантными свойствами, ингибирует постороннюю микрофлору и окислительные ферменты. При производстве красных вин способствует экстракции полифенолов.

Метабисульфит калия применяется для сульфитации сусла и вина. Действует как антиокислитель и антисептический агент против посторонних микроорганизмов, а также увеличивает растворимость фенолов. Способствует связыванию кислорода, препятствует действию окислительных ферментов.

Применяется для производства вина, уксуса бренди, крахмала, фруктовых напитков, пива, сушеных фруктов, ликеров, сушеных изделий (кроме хлеба), сиропов, рассолов в масле продуктах, вакуума сусла.



Стерилизатор DM — бюджетный вариант, который ускорит и облегчит процесс подготовки бутылок к розливу.

Стерилизатор DM — это простое и надёжное устройство для мойки и стерилизации винных бутылок и бутылок для шампанского. Для обработки тары вам следует налить в чашу устройства 400мл 10%-го дезинфицирующего раствора метабисульфита, надеть на стержень пустую бутылку и несколько раз нажать для обработки внутренней поверхности бутылки дезинфицирующим раствором, после этого проделать повторно ту же процедуру с кипяченой водой комнатной температуры. Затем разместить чистые бутылки на штатив для высушивания.



Как действовать после наполнения бутылок?

После наполнения, бутылки с вином должны быть закупорены совершенно новыми, не бывшими в употреблении пробками. Ни в коем случае не следует употреблять для этого старые, подержанные пробки (даже если они не были пробиты штопором). Такие пробки могут в короткое время испортить хорошее вино.

Разлитое в бутылки вино до употребления требует особых условий хранения, так как продолжает созревать. Идеальным вариантом может быть винный шкаф или подвал, где поддерживается оптимальная влажность, температура и освещенность. К сожалению, у большинства нет возможности оборудовать у себя дома подобного рода винотеки. В таком случае подойдёт погреб, если там темно, прохладно и нет посторонних запахов. Важно помнить, что оптимальной температурой для хранения вина считаются 10-15 градусов по Цельсию, а оптимальная влажность — 60-80%. Рекомендуем держать бутылки подальше от солнечного и неоновых света.

Выбрать необходимые материалы и оборудование для розлива и хранения вина помогут сотрудники компании «Каста виноделов».

Обращайтесь по e-mail: andrey.lopupenko@enogrup.com.

Или по тел.: (050) 333-91-02