



КАСТА ВИНОДЕЛОВ

Все для домашнего виноделия

www.casta-vinodelov.com

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



Укупорка вина



Многие из виноделов после удачного сезона, получив продукт отличного качества, хотят его сохранить и красиво презентовать свое вино. И тут возникает вопрос, как и во что разлить и укупорить вино? Выбор однозначно падает на стеклянную бутылку, но как ее закрыть? Выход из этой ситуации нашли еще давным-давно.

Первым использовал пробковый материал в качестве винной укупорки бенедиктинский монах, заведующий винными подвалами Отвильерского аббатства дон Пьер Периньон в 1680 г. Эта идея пришла ему в голову после того, как он увидел у испанских паломников аккуратно обструганные ножом куски коры пробкового дуба, которыми те укупоривали свои баклажки для воды. В 1820 г. появилась

первая машина для выделки пробок, а в 1830-м — машина для укупорки бутылок.

Сегодня это не проблема. Существует множество укупорщиков пробки. В зависимости от вида пробки, от ваших объемов или от типа вина (тихое/игристое) наша компания может предложить варианты, которые будут наиболее подходящими именно для Вас и ваших объемов.

Укупорщики могут быть ручными, автоматическими и полуавтоматическими. Все они служат для того, чтобы

сжать пробку до нужного размера и укупорить в бутылку.

Но используют разные методы. Для объемов до 100 бутылок в сезон, при использовании агломерированной пробки размером от 21 до 23мм в диаметре, подойдет ручная укупорка EASY двухрычажная



Ручная укупорка EASY двухрычажная

Эта укупорка сжимает пробку проталкивая ее через конусное отверстие.

Если же у вас объемы чуть больше, и вы хотите использовать пробки большего диаметра и длины, например, с цельными дисками по краям. То лучше выбрать такой вариант как



Напольный укупорщик модель MINI для винной пробки, с пластиковыми кулачками

В этой укупорке используется другой принцип сжатия пробки с помощью четырёх кулачков, которые равномерно обжимают всю пробку и только потом шток ее заталкивает в горлышко бутылки. Работать с таким полупрофессиональным аппаратом будет проще и быстрее.



А когда речь идет об объемах до тысячи и больше бутылок в сезон, то тогда уже стоит задуматься о покупке аппарата с большим ресурсом работы.



Ручная укупорка Platina, хромированные кулачки.

Благодаря ее конструкции и материалам из которых она изготовлена, она сможет предоставить Вам большую производительность и долговечность.

Также можно рассмотреть вариант укупорки, которая крепится на стол:

Настольная укупорка SUPERZENIT для винной пробки

Такая укупорка предоставит Вам все те же возможности, что и с напольной установкой, но для некоторых такой вариант установки будет более удобен.

Также в ассортименте есть укупорщики для игристых вин:

Ручная укупорка РЕГИНА SC, для шампанской пробки.





Для шампанской корковой пробки -агломерат с двумя фасками \varnothing 29 - высота 47 мм, для шампанской пробки с двумя дисками \varnothing 30,5 мм - высота 47 мм. Бутылка - \varnothing макс.110 мм, высота 260-360 мм. Сжатие пробки - до 17 мм.

Для пластиковой шампанской пробки:

Укупорщик - мюзлеватель "TI-TARPO"

Для шампанской пластиковой пробки с одновременным мюзлеванием, Италия

Такой укупорщик позволяет не только закрыть бутылку пробкой, но и одновременно завязать мюзле.

По всем дополнительным вопросам обращайтесь к сотрудникам «Касты виноделов» на сайте:

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

