



КАСТА ВИНОДЕЛОВ

Все для домашнего виноделия

Украина • Молдова • Грузия

www.casta-vinodelov.com

Емкости, которые всегда полны
вина

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

www.casta-vinodelov.com





Нержавеющие ёмкости с плавающей крышкой



Имея небольшой дачный участок, на котором высажен виноград разных сортов и имеющий разную урожайность, очень сложно определиться с объёмом ёмкости для хранения. Также не маловажным является тот фактор, что отбор вина может происходить дробными частями и в небольших количествах, который влияет на выбор ёмкости. Освободившееся место в ёмкости заполняется кислородом, который, контактируя с вином, способствует его окислению. Для решения этих задач с успехом применяют нержавеющие ёмкости с плавающей пневматической крышкой. Можно с уверенностью говорить, что они занимают лидирующую позицию по использованию виноделами-любителями.

Преимущества емкостей с плавающей крышкой

Главное преимущество ёмкостей с плавающей крышкой – это исключение контакта кислорода с виноматериалом, а значит, и исключение окисления на всём этапе хранения. Это ёмкости из нержавеющей стали AISI 304, сделаны соединением встык и сварены системой сварки «TIG», без сварочного материала в среде инертного газа, что говорит о полном исключении присутствия посторонних примесей и качестве соединения. Качество материала отвечает самым высоким требованиям и нормативным актам, ёмкости сертифицированы во многих государствах.

Основным элементом ёмкости является плавающая крышка. Она состоит из:

- камеры, изготовленной из силикона, (материал сертифицирован и отвечает нормативным стандартам для использования в пищевой промышленности),
- дыхательного клапана, позволяющего контролировать изменение давления в ёмкости (вторичное брожение, расширение в результате изменения температуры)
- насоса с манометром для контроля давления в камере.





Плавающая крышка позволяет регулировать объём наполнения, что даёт возможность подстраиваться под количество собранного урожая. Если, к примеру, у Вас в предыдущем году было 150 кг винограда, а этот год не такой урожайный или более урожайный, то Вам не придется искать ёмкость меньшего или большего объёма. Крышка опускается на вино и при помощи камеры фиксирует тот объём, на который заполнена ёмкость. Например, в ёмкостях на 100, 200, 300, 500 литров, вы можете хранить минимально соответственно от 10,15,20 литров.

Как избежать окисления вина?

При заборе небольшого количества, а в домашних условиях это происходит почти ежедневно, Вам необходимо периодически опускать крышку. Таким образом, Вы исключаете контакт вина с кислородом и соответственно избегаете его окисления. Для этого необходимо выпустить воздух из камеры при помощи вентиля, который установлен на насосе, и придерживая крышку за шнур, прикреплённый к клапану, опустить крышку на поверхность жидкости. Находясь в таком плавающем положении, крышка фиксируется к стенкам ёмкости путём накачивания камеры до давления, отмеченного цветом на шкале манометра, а затем закрывается клапан на насосе. Насос оснащён специальным креплением к ёмкости и расположен так, чтобы было удобно следить за давлением в камере.

Другие возможности использования емкости



Многие виноделы используют эти ёмкости и для брожения. Для этого надо открутить дыхательный клапан крышки, и вкрутить клапан, (специально изготовленный для плавающей крышки), дающий возможность брожения с водяным затвором.

Эти ёмкости просты в обращении, удобны для размещения и ухода, имеют красивый дизайн и небольшой вес (ёмкость на 300 литров имеет вес 12,6 кг при размерах Н100/Ø 64 см, кран 1/2"). Их практичность доказана использованием таких

ёмкостей в других направлениях пищевой отрасли (молоко, сок, различные концентраты т. д.), для хранения различных жидкостей в медицине и на промышленных предприятиях.

Широкий ассортимент и постоянное наличие товарного запаса на складе, дают нам возможность выполнять любые заказы в максимально сжатые сроки. Компания Каста Виноделов всегда готова предоставить исчерпывающую информацию по товарам для домашнего виноделия и будем рады взаимному партнёрству.

Будем рады обсудить этот и другие наши материалы на нашей странице в Фейсбуке: www.facebook.com/casta.vinodelov/