



Worek do filtracji moszczu - stożkowy - 12 L

OPIS

Charakterystyka produktu:

Worek filtracyjny wykonany jest czystej, surowej bawełny, która nie wpływa w żaden sposób na smak wina czy nalewek. Worek jest wielokrotnego użytku, można go prać ręcznie lub mechanicznie.

Użytkowanie:

Worek przeznaczony jest do filtracji moszczu, gotowego wina, a w szczególności rewelacyjny do oczyszczania nalewek. Przed filtracją **nalewek** należy wstępnie je schłodzić, co spowoduje że zanieczyszczenia zbijają się w „grubsze” kłaczkę, zwiększając wydajność filtracji. Po wlewniu cieczy do worka należy go powiesić np.: na sznurku za przymocowane do niego uchwyty i pozwolić cieczy grawitacyjnie spływać. Ciecz będzie się powoli sączyć wierzchołkiem worka, a zanieczyszczenia będą osadzać się na jego bokach.

W przypadku jedynie przelewania wina można worek ułożyć na [lejku fi 22](#) lub [lejku fi 25](#). Aby zwiększyć wydajność procesu można worek „skręcić” wokół własnej osi.

Worek może też służyć jako tańsza alternatywa prasy do wyciskania soku z owoców, po wstępnej maceracji czy fermentacji.

CECHY

Długość	43 cm
Szerokość	0.5 cm
Wysokość	58 cm
Pojemność	12.0 l