Prancūziško ąžuolo statinė : Kita talpa - 110 litrų - ø51 x h76 cm

Medinė statinė, pagaminta iš Prancūziško ąžuolo su nerūdijančio plieno žiedais.

278,30 € su PVM

Prekės kodas: 1.204-152.99

Prekės galimos pakuotės ar tipai:

Kita talpa: 20 litrų, 28-30 litrų, 55 litrų - ø44 x h62 cm, 110 litrų - ø51 x h76 cm, 10 litrų

55 litrų statinė: Ø atidarymo ertmė: 34 mm
20 litrų statinė: Ø atidarymo ertmė: 37 mm
35 litrų statinė: Ø atidarymo ertmė: 37 mm
110 litrų statinė: Ø atidarymo ertmė: 40 mm
225 litrų statinė: Ø atidarymo ertmė: 57 mm

Prekės aprašymas:

Medinė statinė, pagaminta iš Prancūziško ąžuolo, profesionalios kokybės, pagaminta trečio pagal dydį medinių statinių gamintojo pasaulyje.
Vynai brandinami šiose medinėse statinėse įgauna nepakartojamą vanilės rafinuotą aromatą.

- Statinė gražiai išbaigta su nerūdijančio plieno žiedais
- Parduodama su horizontaliu stovu, ir išbėgimo čiaupu
- **Ypatinga kokybė su garantija, kad statinės vidus vidutiniškai išdegintas.**
- Medienos storis: 27 mm

Talpa, l Ilgis, cm Diametras, cm Diametras kraštų, cm 15 l 40 27 24 20 l 43 32,5 26 30 l 50 38 29,5 55 l 62 41 34

Kaip naudoti ir prižiūrėti medines statines?

Vyno laikymas medinėse statinėse vynui suteiks nepakartojama aromatą. Blogai prižiūrimos statinės sukels problemų ir infekcijų. Todėl tinkamai prižiūrėti yra gyvybiškai svarbu. Žemiau yra keletas patarimų:

Naujos statinės paruošimas / dezinfekavimas:
Įpilkite į statinę vandens ir vyno rūgšties tirpalą, santykiu: 10 g vyno rūgšties su vienu litru švaraus vandens. Tirpalą palikti mirkti statinėje nuo 4 iki 5 dienų. Tada ištuštinkite statinę, leiskite išvarvėti iki paskutinio lašo ir dezinfekuokite su sieros deglais. Iškart užpildyti statinę vynu (tara užpildoma švelniai). Nauja statinė atiduoda daug taninų, todėl pirmą kartą nereikia pernelyg ilgai brandinti, reguliariai tikrinkite vyno skonį!

Naudotos statinės paruošimas:
Kruopščiai išvalykite statinę naudojant vandens ir sodos tirpalą (1 kg sodos su 10 litrų karšto vandens). Naudokite nailoninį šveitiklį ar grandinę vidinei sienai nuvalyti, tada kruopščiai praskalaukite švariu vandeniu. Pripilkite vyno rūgšties tirpalo (10 gramų vyno rūgšties su 1 litru švaraus vandens) ir tirpalą palikite statinėje mirkti 2 iki 3 dienų. Tada ištuštinkite statinę, leiskite išvarvėti iki paskutinio lašo ir dezinfekuokite su sieros deglais (1/4 100'ui litrų).

Tuščios statinės sandėliavimas:
Medinių statinių negalima laikyti tuščių! Jeigu jau taip atsitiko, galimi keli konservavimo būdai. Noriu atkreipti dėmesį, kad kiekvieną kart po vyno išpylimo nedelsiant gerai praplauti švariu vandeniu. Prieš konservuojant statinę išplauti visas nuosėdas arba vyno likučius medinės statinės viduje! Leiskite tūriui iš statinės nutekėti iki paskutinio lašo ir sudeginkite statinėje sieros deglą (1 / 4 deglų / 100 litrų talpai).

Šlapiam konservavimui statinė užpilama švaraus vandens ir citrinos rūgšties tirpalu.

Sausam konservavimui statinę reikia gerai užkimšti su mediniu ar silikoniniu kamščiu ir laikyti drėgnoje ir šaltoje vietoje (70% drėgnumo, 12-17 ° C). Patartina tuščią statinę dezinfekuoti kas tris mėnesius sieros deglais.

Nuotraukų galerija:

LIMOUSIN

LIMOUSIN

LIMOUSIN