

NERJAVNE POSODE

za shranjevanje vina in sadnih sokov



Pokončne posode s plavajočim pokrovom

Vsaka posoda ima ločljiv podstavek iz nerjavne pločevine, plavajoči pokrov, zgornji protiprašni pokrov in kvalitetne pipe. Prostornina: 10 l do 600 l.



ART.	VOLUMEN (litri)	NOT. PREMER (cm)	VIŠINA SODA (cm)	SKUPNA VIŠINA (cm)
910	10	20	36	51
925	25	31	36	67
935	35	31	49	82
950	50	38	49	82
965	65	38	60	93
980	80	38	75	108
9100	100	47	60	93
9120	120	47	73	106
9150	150	47	88	121
9200	200	59	73	106
9250	250	59	98	130
9300	300	63	100	132
9380	380	63	125	158
9500	500	73	125	158
9600	600	73	150	183

Podružjamo si pravico do tehničnih sprememb!

Ležeče posode na lesenih podstavkih



- dolga življenjska doba
- visoka kvaliteta izdelave
- atestirani materiali - pri izdelavi uporabljamo nerjavno pločevino, ki ustreza uporabi v prehrabeni industriji W.Nr. 1.4301
- vsi zvari so TIG (WIG) varjeni
- posode omogočajo vzdrževanje zelo visokih higienskih standardov
- dolgo ohranjajo svežino skladiščenega vina brez nezaželenih priokusov
- enostavno čiščenje posod
- posode so estetsko oblikovane in so okras prostora v katerem se nahajajo

Dvojne posode

za boljši izkoristek prostora

Možne kombinacije:

50 l / 20 l

50 l / 40 l

60 l / 20 l

60 l / 40 l



Dodatna oprema

Pipe iz nerjavnega materiala

Nerjavne pipe - 3/8", 1/2", 3/4"



Oprema za vretje

vrelna veka, obroč iz živalske gume za tesnjenje pokrova



NERJAVNE POSODE

Posode iz nerjavne pločevine imajo veliko prednosti pred leseno posodo. Prednosti so lahko rokovanje, dobro prevajanje toplote, kar je posebno važno pri vrenju, ohranjanje svežine vina in kar je zelo pomembno, lahko se čistijo in imajo dolgo življenjsko dobo. Uporabljamo jih za skladiščenje ali vrenje.

Posode iz nerjavne pločevine so različnih oblik in velikosti. Najbolj priljubljene so posode s plavajočim pokrovom. V takih posodah je "sod vedno poln", skrb za dolivanje in pravočasni pretok je odveč.

POSODE S PLAVAJOČIM POKROVOM

Posode so namenjene shranjevanju vina, sadnih sokov, žganja, olja in drugih tekočin. Shranjevanje v posodah je praktično, enostavno in kvalitetno, vino in sadni sokovi pa ohranjajo svežino brez nezaželenih priokusov.

LEŽEČE POSODE NA LESENM PODSTAVKU

Te posode so primerne za shranjevanje vina, žganja, olja in tistih tekočin, ki jim dostop zraka ne škodi. V teh posodah tekočine ne zalijemo s parafinskim oljem.

KAKO SHRANJUJEMO VINO

V čisto posodo nalijemo vino. Nanj položimo notranjo pokrovko. V vmesni prostor med robom notranje pokrovke in steno posode nalijemo parafinsko olje. Z oljem preprečimo, da bi zrak prišel v stik z vinom in bi se vino pričelo kvariti. Posodo pokrijemo še z gornjo pokrovko. Ko vino zalijemo s parafinskim oljem, posode ne smemo več premikati. Ko je posoda skoraj prazna in skozi pipo prične teči parafinsko olje, posodo izpraznimo po sledečem postopku: plavajočo pokrovko vzamemo iz posode, podstavimo zadnjo nogo, malo počakamo, da olje priplava na vrh in pazljivo iztočimo preostanek vina.

V kolikor želimo posodo uporabljati tudi za vrenje, vgradimo na gornjo pokrovko vrelna vežo in gornjo pokrovko zatesnimo s tesnilno gumo, folijo ali lepilnim trakom. Za vretje ne potrebujemo plavajočega pokrova. Priporočamo vam, da posodo z vinom napolnite približno 8 - 10 cm pod robom.

KAKO SHRANJUJEMO SADNE SOKOVE

Jabolčni sok pasteuriziramo do temperature 85-90°C (grozdni sok od 90-95°C). Najlažje ga segrejemo kar v posodi z nerjavnim potopnim grelcem. Kadar segrevamo sok na štedilniku v manjših količinah moramo paziti, da ga takoj vlijemo v posodo in pokrijemo z gornjo pokrovko, da se ne ohladi prehitro.

Ko smo pasteurizirali sok in ga vili v posodo počakamo, da se ohladi na približno 70°C. Nato poberemo pene, ki so se nabrale na vrhu sadnega soka, sok pokrijemo s plavajočo pokrovko in vmesni prostor med robom notranje pokrovke in steno posode zalijemo s parafinskim oljem. Z oljem preprečimo, da bi zrak prišel v stik s sokom in bi se sok pričel kvariti. Posodo pokrijemo še z gornjo pokrovko. Ko sok zalijemo s parafinskim oljem, posode ne smemo več premikati.

ČIŠČENJE POSOD IZ NERJAVNE PLOČEVINE

Novo posodo pomijemo s posebnimi čistili za nego nerjavne posode, lahko pa uporabimo 2% raztopino vinske ali citronске kisline in posoda je pripravljena za polnitev.

Po uporabi posodo pomijemo s toplo vodo in s posebnimi čistili za nego nerjavne posode. Vinski kamen s sten posode odstranimo z vrelo vodo.