



## URZĄDZENIE DO DEGORŻOWANIA ORAZ DOZOWANIA LIQUEUR D'EXPÉDITION, MODEL ALFA



**Cena brutto:  
41 387 zł**

Cena netto:  
33 648 zł

Manualne urządzenie niezbędne w produkcji win musujących metodą tradycyjną, szampańską. Służy do usuwania osadu z wina musującego będącego ostatnim etapem metody szampańskiej (klasycznej, tradycyjnej), bez powodowania mętnienia wina oraz utraty nadmiernej ilości dwutlenku węgla oraz na dodaniu liqueur d'expedition. Polega na eliminacji drożdży znajdujących się w szyjce butelki po procesie remuage, poprzez zamrożenie jej do temperatury ok.  $-25^{\circ}\text{C}$  w specjalnym roztworze oraz usunięciu kapsla. DÉGORGEMENT(fr.) czasami używa się spolszczonego określenia „degorżowanie” czyli usunięcie osadu z szampana lub innego wina musującego wytwarzanego metodą szampańską powstałego w wyniku wtórnej fermentacji.

Parametry techniczne:

- Wydajność 100-150 b / h w zależności od objętości likieru i właściwości wina.
- Możliwość pracy z zamrażarką do szyjek butelek
- Maszyna przygotowana do pracy z butelkami standardowymi i specjalnymi o pojemności 37,5 cl, 75 cl i 150 cl bez jakiegokolwiek zmiany formatu na maszynie.
- Konstrukcja maszyny wykonana ze stali nierdzewnej.
- Przybliżona wysokość robocza: 900 mm.





- Ciśnienie gazu obojętnego: 1 bar.
- Przybliżone wymiary: 700 x 1050 x (wys.) 1750 mm.
- Przybliżona waga: 75 kg.

## GALERIA

