

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



**Cena brutto:  
41 978 zł**

Cena netto:  
34 128 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 de tirage. 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

