



URZĄDZENIE DO DEGORŻOWANIA ORAZ DOZOWANIA LIQUEUR D'EXPÉDITION, MODEL DELTA



**Cena brutto:
137 530 zł**

Cena netto:
111 813 zł

Półautomatyczne 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 (liqueur de dosage). Polega na eliminacji drożdży znajdujących się w szyjce butelki po procesie remuage, poprzez zamrożenie jej do temperatury ok. -25°C oraz usunięciu kapsla wraz z czopem. 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 w butelce.

Urządzenie wyposażone w

- automatyczny układ przeznaczony do usuwania kapsli (disgorging)
- regulowaną dyszę do częściowego opróżniania butelki
- dozownik liqueur d'expedition o maksymalnej objętości do 6 cl (w skład mieszanki wchodzi cukier oraz wino).
- regulowana dysza do uzupełniania wina.



Wydajności do 600 butelek na godzinę.

Maszyna wykonana ze stali nierdzewnej.

Przeznaczony do pracy z butelkami: 37,5 cl, 75 cl i 150 cl (maksymalna średnica: 115 mm).

Należy pamiętać, że ilość użytego *liqueur de dosage* będzie zależała od rodzaju szampana, który chcemy wytworzyć:

- Champagne doux zawiera ponad 50 gramów cukru na litr.
- Champagne demi-sec od 32 do 50 gramów na litr.
- Champagne sec od 17 do 32 gramów cukru na litr.
- Champagne extra dry (ekstra wytrawny) 12 i 17 gramów cukru na litr.
- Champagne brut mniej niż 12 gramów cukru na litr.

Kolejnym etapem jest korkowanie oraz zawiązywanie drucianego koszyczka. Zachęcamy do zapoznania się z naszą ofertą korkownic i wiązarek drucianych koszyczków.

GALERIA

