

ZBIORNIK DO MACERACJI-FERMENTACJI Z PNEUMATYCZNYM DOCISKIEM PUNCH DOWN



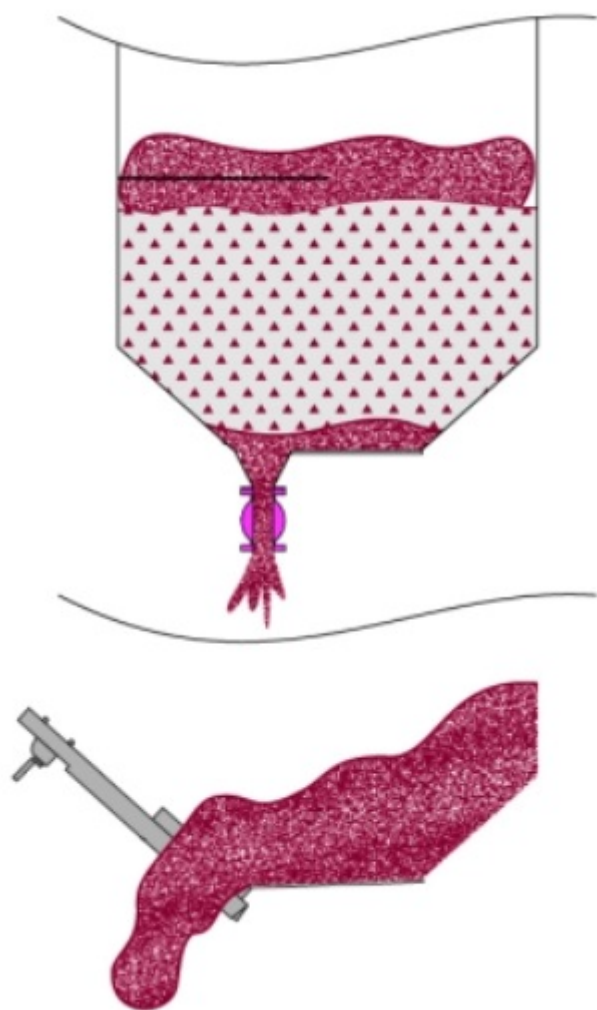
Podczas fermentacji i maceracji ważne jest, aby zanurzać czapę bardzo delikatnie, nie uszkadzając pestek, ponieważ mogą one uwalniać garbniki, które są gorzkie. Pestki zawierają ponad 60% garbników. Usuwanie pestek z wytlóków podczas procesu maceracji i fermentacji może znacznie obniżyć uwalnianie gorzkich i niedojrzałych (zielonych) garbników do wina.

System usuwania pestek można zainstalować tylko w zbiornikach w kształcie stożka, które mają specjalną konstrukcję dna. Podczas procesu fermentacji pestki mają tendencję do gromadzenia się na dnie fermentatora. Dlatego na dnie znajduje się skrobak, który obraca się i wypycha pestki do pojemnika. Ilość pestek w pojemniku można monitorować za pomocą szkła obserwacyjnego. Po napełnieniu pojemnik można opróżnić za pomocą zaworu pneumatycznego. Skrobak i duże przesuwane drzwi są również pomocne przy usuwaniu skórek winogron ze zbiornika.



DESTILLER

Wygenerowano dnia: 2025-04-22 22:22



DESTILLER

Destiller - Anna i Seweryn Fabijaniak
ul. Grunwaldzka 37
37-560 Pruchnik
Tel.: +48 660 143 042
E-mail: biuro@destiller.pl

Godziny pracy
Poniedziałek - piątek 8:00 - 18:00
www.destiller.pl



DESTILLER

Wygenerowano dnia: 2025-04-22 22:22

GALERIA



DESTILLER

Destiller - Anna i Seweryn Fabijaniak
ul. Grunwaldzka 37
37-560 Pruchnik
Tel.: +48 660 143 042
E-mail: biuro@destiller.pl

Godziny pracy
Poniedziałek - piątek 8:00 - 18:00
www.destiller.pl