



КАСТА ВИНОДЕЛОВ

Все для домашнего виноделия

Украина • Молдова • Грузия • Россия

www.casta-vinodelov.com

Домашний вакуумный розлив

Проспект

Украина, Одесса
+380 50 3182323
info_enogrup@te.net.ua

Молдова, Кишинев
+373 22 84 00 17
enology@mdl.net

Грузия, Телави
+995 599 65 35 45
info_enogrup@te.net.ua

Россия, Крымск
+7 861 31 22291
vintage.eno@mail.ru

www.casta-vinodelov.com




У каждого винодела наступает момент, когда можно гордиться результатами своего труда, когда вино приобретает свой неповторимый вкус и аромат, и хочется сохранить его на долгое время. В домашних условиях бутылки наполняют вином при помощи стеклянной воронки. Бутылки должны быть наполнены так, чтобы между вином и пробкой оставалось пространство не более как в 1—2 пальца высоты. Но возникает вопрос, а что делать, если нужно разлить сто, триста, пятьсот бутылок?

На помощь приходит Enolmatic



Enolmatic — это профессиональный аппарат розлива для заполнения приблизительно 200 бутылок в час. Он подойдет для мелких и крупных виноделов или винного завода. Благодаря использованию вакуумного насоса, наполнитель Enolmatic автоматически запускает сифон и автоматически отключается, когда бутылка заполняется до желаемого уровня. Вакуум также служит для эвакуации большей части кислорода. **Enolmatic** создает вакуум, который засасывает вино непосредственно из вашего ферментера, резервуара для хранения или бочки. Они могут быть расположены на уровне 4-х метров ниже **Enolmatic**. Дополнительно НЕ понадобится насос или размещать вино над разливочной машиной.

Есть возможность регулировать скорость заполнения. Расположенный в наполнительной головке односторонний клапан не даёт возможности вину, во время работы наполнителя, возвращаться обратно в резервуар, а небольшое количество избыточного вина попадает в специальную отдельную ёмкость. Высота заполнения может быть отрегулирована и предназначена для использования бутылки любого типа и размера. У **Enolmatic** непрерывный рабочий цикл, то есть он может работать без остановок и полностью построен из пищевых материалов.





Легко моется — достаточно просто пропустить воду через систему, чтобы очистить линии. Резервуар для избыточного переполнения можно мыть под краном или в посудомоечной машине. Оборудован пеноотделителем.

Благодаря вакуумному розливу, продукт бутылкируется наиболее натуральным путем, тем самым сохраняются его оригинальные качества и особенности. В **Enolmatic** не происходит контакт между продуктом и насосом или другими механическими компонентами.

Чтобы максимально оптимизировать рабочий процесс, в комплекте с **Enolmatic** предлагается два фильтрационных корпуса **Тандем** под 10-ти дюймовые картриджи, которые позволят вам наслаждаться чистым продуктом с идеальным цветом.

Вам стоит обратить внимание на Enolmatic, потому что:

- **Enolmatic** полностью автоматический, не требует дополнительных усилий;
- **Enolmatic** имеет высокое качество розлива;
- **Enolmatic** высокую производительность (50-200л/час);
- **Enolmatic** имеет вакуумный, ровневый розлив пищевых невязких жидкостей в бутылки любого объема;
- Предлагается в комплекте с корпусом для фильтровального картриджа;
- Дополнительная фильтрация перед розливом обеспечит красивый цвет и чистоту продукта.

По всем дополнительным вопросам обращайтесь к сотрудникам «Касты виноделов» по телефонам:

(050) 333-91-02; (066) 290-18-32