

Link do produktu: <https://alkopolo.eu/korek-aglomerowany-24x38-mm-p-205.html>

Korek aglomerowany 24x38 mm



Cena	0,60 zł
Dostępność	Niedostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Producent	Browin

Opis produktu

Korek aglomerowany 24x38mm

Podstawowy uniwersalny korek wykonany z granulatu korka naturalnego 2-6 mm. Korki są silikonowane (pokryte cienką warstwą silikonu) co znacznie ułatwia proces korkowania.

Zalecany czas przechowywania w butelkach do 2 lat. Trwałość po tym okresie zależna jest od warunków przechowywania.

Korków naturalnych nie zaleca się parzyć czy gotować !!! Jednak w przypadku użycia bardzo prostych korkownic (problemów z wtłoczeniem korka) korki można wcześniej przygotować - "zmiękczyć". W domowych warunkach wystarczy zanurzyć je na kilka minut w gorącej wodzie i ewentualnie w celu odkażenia przepłukać w roztworze pirosiarczynu potasu. Po zakorkowaniu butelki należy pozostawić w pozycji pionowej na 24h aby korki dopasowały się do szyjek butelek - rozprężyły, następnie układamy butelki poziomo (zamoczony korek) celem zapewnienia odpowiednich warunków do "oddychania wina".

Wymiary:

- średnica - 24 mm
- długość - 38 mm

Do korkowania niezbędna jest korkownica.

Cena dotyczy 1 szt.