Dane aktualne na dzień: 15-11-2026 04:21

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 silkonu) 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.