



**ΠΡΑΠΟ
ΠΟΥΛΟΣ**

...για τον ερασιτέχνη Οίνοποιο



ΕΚΔΟΣΗ 2000



Για περισσότερες πληροφορίες & για την πλήρη γκάμα της 'ΑΦΟΙ ΠΡΑΠΟΠΟΥΛΟΙ Α.Ε'. επισκεφθείτε την ιστοσελίδα της εταιρείας στο διαδίκτιο www.prapopoulos.gr

Κατασκευαστές ψεκαστήρων και αγροκτηπουρικού εξοπλισμού από το 1886.

ΤΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΠΡΑΠΟΠΟΥΛΟΣ ΘΑ ΤΑ ΒΡΕΙΤΕ ΣΕ:

ΓΕΩΠΟΝΙΚΑ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑΤΑ
GARDEN CENTRES
ΣΙΔΗΡΟΠΩΛΕΙΑ
ΤΕΧΝΙΚΑ ΠΟΛΥΚΑΤΑΣΤΗΜΑΤΑ

ΣΤΑ D.I.Y.:

PRAKTIKER
ALEX-PAK
IDEA STORES

ΣΤΟ ΔΙΑΔΥΚΤΥΟ:

e-shop: www.hobby-garden.gr

Το χρώμα, το άρωμα και η γεύση είναι εκείνα τα χαρακτηριστικά που αποτελούν το καλό κρασί.

Σκοπός του εισαγωγικού εγχειριδίου που έχετε στα χέρια σας είναι να βοηθήσει τον ερασιτέχνη οινοποιό να παράγει, να εμφιαλώνει και να αποθηκεύει το δικό του καλό κρασί.

Απευθύνεται σε ανθρώπους που βρίσκονται στο ξεκίνημα της ενασχόλησής τους με την οινοποίηση και δεν γνωρίζουν πολλά από τα μυστικά του καλού κρασιού. Οι απαντήσεις που θα βρείτε εδώ θα είναι μόνο η αρχή για μια πετυχημένη οινοποίηση.

Σε καμία περίπτωση το εγχειρίδιο αυτό δεν υποκαθιστά τον οινολόγο μας, τον οποίο πρέπει πάντα να συμβουλευόμαστε. Το εγχειρίδιο αυτό απλώς καταγράφει και υποδεικνύει τα απαραίτητα εργαλεία για μια πετυχημένη εμφιάλωση και τον τρόπο που αυτά χρησιμοποιούνται.

Για αυτούς που αναζητούν κάτι καινούργιο τώρα και δυνατότητα παρασκευής σπιτικής μπίρας 'home-brew'!

ΑΦΟΙ ΠΡΑΠΟΠΟΥΛΟΙ Α.Ε.

Ιούλιος 2009

ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ

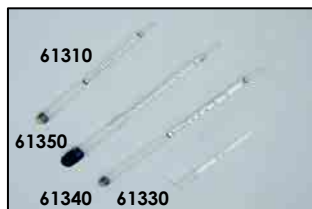
Ξεκινώντας πρέπει να τονίσουμε ότι καθοριστικός παράγοντας για την επιτυχία της οινοποίησης είναι η καθαριότητα. Για αυτό το λόγο έχουμε φροντίσει από πριν ο χώρος που θα τοποθετήσουμε το δοχείο/βαρέλι με το μούστο ή το κρασί μας να είναι καθαρός, δροσερός & αεριζόμενος. Ένα δροσερό υπόγειο είναι ο ιδανικότερος χώρος για το μικρό κελάρι μας.

Αρχίζοντας από τον τρύγο θα πρέπει να γνωρίζουμε ότι τα σταφύλια δεν πρέπει να κόβονται παραγινωμένα αλλά ελαφρώς αγουρωπά. Θα πρέπει να ξεκολλά η ρώγα από το κοτσάνι. Τα σάπια τσαμπιά θα πρέπει να τα βγάζουμε. Τα φυσικά ξινά του σταφυλιού είναι απαραίτητα για τη ζύμωση.

Ένα απαραίτητο όργανο στο αμπέλι είναι το διαθλασίμετρο (No61386) που θα υπολογίσει το ποσοστό σακχάρων στις ρώγες και τον βαθμό ωρίμανσης τους. Παίρνουμε δείγματα ρώγες από διάφορα σημεία του αμπελιού και στύβοντας θα τις μετρήσουμε χρησιμοποιώντας το όργανο αυτό



Άλλα απαραίτητα όργανα στο κελάρι μας πλέον, είναι τα μουστόμετρα (No61310-61315) που θα μας δώσουν το ποσοστό ζάχαρης (σε βαθμούς BO-ME) που περιέχονται στο μούστο μας και εν συνεχεία την πιθανή περιεκτικότητα σε αλκοόλ του κρασιού που θα παραχθεί.

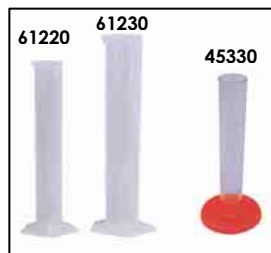


Το οινόμετρο (No61330) μας δίνει κατά προσέγγιση τον αλκοολικό βαθμό του έτοιμου κρασιού μας. Γεμίζουμε το στόμιο του οργάνου με κρασί και γυρίζοντάς το ανάποδα το διαβάζουμε σαν θερμομόμετρο.

Τα αλκοολόμετρα, με ή χωρίς θερμομόμετρο (No61340-61345) μετράνε την περιεκτικότητα αλκοόλης (%VOL) σε διάλυμα νερού & αλκοόλης. **ΠΡΟΣΟΧΗ:** Είναι κατάλληλα για χρήση μόνο με

οινοπνευματώδη ποτά. Χρήση σε κρασί, λικέρ ή άλλα υγρά που περιέχουν ζάχαρη δίνει εσφαλμένα αποτελέσματα.

Όλα τα όργανα τα χρησιμοποιούμε βουτώντας τα στους δοσομετρικούς σωλήνες (No61220-61233-45330) και περιμένοντας να ισορροπήσουν θα διαβάσουμε τις ενδείξεις τους. **ΠΡΟΣΟΧΗ** στις θερμοκρασίες μέτρησης. Όλα τα όργανα είναι βαθμονομημένα για χρήση σε θερμοκρασία περιβάλλοντος 20°C. Όπου χρειάζονται διορθώσεις, αυτές αναφέρονται στις οδηγίες χρήσης του κάθε οργάνου.

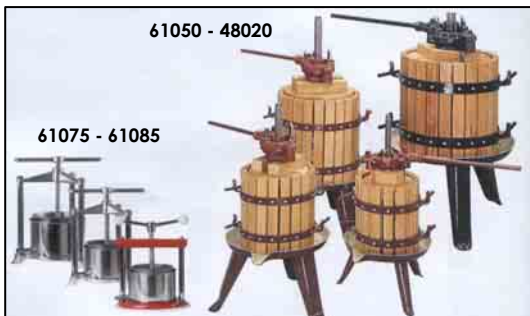


(Για άλλα όργανα μετρήσεως όπως αλατόμετρα, γαλακτόμετρα, πυκνόμετρα μπίρας κ.α. επισκεφθείτε την ιστοσελίδα μας στο www.prapopoulos.gr)

Επόμενο στάδιο μετά τον τρύγο είναι το στύψιμο των σταφυλιών στο πατητήρι (No61050-48020).

Τα μικρά σταφυλοπιεστήρια αλουμινίου (No61075-61085) μπορούν να χρησιμοποιηθούν ακόμα και για το στύψιμο της τομάτας ή φρούτων.

(Για επιπλέον εξοπλισμό του τρύγου π.χ. σπαστήρες & διαχωριστήρες επισκεφθείτε την ιστοσελίδα μας στο www.prapopoulos.gr)

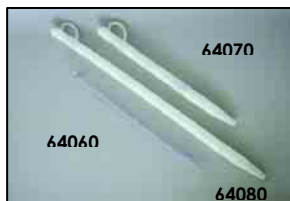


Ξεκινάμε πλέον την τοποθέτηση του μούστου στο βαρέλι περιμένοντας την ζύμωση. Εδώ θα χρειασθεί η χρήση αποστειρωτικού Μεταμπισουλφίτ (No63479) ή και άλλων χημικών πρόσθετων όπως Tanissol (No63341) & Antiflor (No63359) **την ποσότητα των οποίων θα μας υποδείξει μόνον ο οινολόγος μας αφού του δώσουμε δείγμα για ανάλυση.**



Βασικός κανόνας είναι το πολύ καλό πλύσιμο και η αποστείρωση των δοχείων ή των βαρελιών μας με τα ειδικά καθαριστικά γυαλιού (No65369) και δοχείων ή βαρελιών (No65309). Η αναλογία σε νερό αναγράφεται στη συσκευασία. Για την αποστείρωση χρησιμοποιούμε πάλι Μεταμπισουλφίτ (Metabisulfite)

Οι δοσομετρικές και σε πολλά μεγέθη πλαστικές κανάτες από 0,5lt έως 5,0lt (No64100-64130) μας βοηθούν στη λήψη δειγμάτων και σε πολλές άλλες χρήσεις.



Κατά τη διάρκεια της ζύμωσης και κατά διαστήματα μπορούμε να παίρνουμε δείγμα του μούστου μας τους δειγματοληπτικούς σωλήνες (No64060-64080) για έλεγχο.

Κατά άλλους μπορούμε να υποβοηθήσουμε τη ζύμωση παίρνοντας δείγμα μούστου από το κέντρο και προς το κάτω μέρος του βαρελιού το οποίο μετά ρίχνουμε στην επιφάνεια βοηθώντας έτσι στη ζύμωση.

ΔΟΧΕΙΑ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗΣ INOX 18/10 (AISI 304)

Σήμερα ο πιο ενδεδειγμένος τρόπος αποθήκευσης κρασιού είναι τα ανοξείδωτα δοχεία. Θα πρέπει να είναι οπωσδήποτε φτιαγμένα από **INOX 18/10 (AISI 304)** υλικό ΜΗ ΜΑΓΝΗΤΙΚΟ κατάλληλο για τρόφιμα. Θα προτιμήσουμε δοχεία ανοικτού τύπου (όχι βιδωτά γιατί δεν σφραγίζουν). Προτιμούμε δοχεία με **κολητό πάτο (laser)** που δεν έχουν τον κίνδυνο να πιάσουν μύκητα ενώ είναι πάρα πολύ εύκολα στο καθάρισμα.

ΔΟΧΕΙΑ ΚΩΝΙΚΟΥ ΤΥΠΟΥ ΑΠΟ 100ℓ ΕΩΣ 2000ℓ



Βαλβίδες εξαέρωσης
(No63130) για βαρέλια.



Ζυμωτές (No63010)



ΔΟΧΕΙΑ ΑΝΟΙΚΤΟΥ ΤΥΠΟΥ ΑΠΟ 35ℓ ΕΩΣ 1000ℓ

Η χρήση κωνικών δοχείων μας βοηθά στο εύκολο καθάρισμα & άδειασμα του δοχείου λόγω της αποχέτευσης που έχουν στο κάτω μέρος.

Εδώ πρέπει να σημειώσουμε για τους λάτρεις των ξύλινων βαρελιών ότι αυτά δεν συνιστώνται πλέον για αποθήκευση κρασιού. Χρησιμοποιούν μόνον για να προσδώσουν άρωμα κυρίως στα κόκκινα κρασιά. Μόνο τα καινούργια δρύινα βαρέλια προσδίδουν αρώματα στο κρασί σας. Μετά την έλευση 2-3 ετών καθίστανται ανενεργά και λειτουργούν μόνο ως εστίες μικροβίων. Η δε διατήρηση του κρασιού σας μέσα στα δρύινα βαρέλια δεν θα πρέπει να ξεπερνά τους 12 μήνες¹.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Τα δοχεία στεγανοποιούν **ΜΟΝΟΝ** με τον ειδικό πλωτήρα και όχι με το απλό καπάκι.

Πλωτήρες υπάρχουν ελαίου (NoF100-F1000) και πνευματικοί (NoFP100-FP2000). Τοποθετούμε τον πλωτήρα μόνο όταν έχει ολοκληρωθεί ο βρασμός.



F35-F100



FP100-

¹ Βέβαια η οινοποίηση είναι μια τέχνη και ο καθένας μας επαγγελματίας ή ερασιτέχνης, πτυχιούχος ή μη ξέρει καλύτερα από κάθε άλλον τι κρασί αρέσει στον ουρανίσκο του. Εμείς απλώς σας παραθέτουμε μερικές γενικές παρατηρήσεις περί των σύγχρονων τάσεων στην οινοποίηση.



Ο πλωτήρας ελαίου αφήνεται να επιπλέψει στην επιφάνεια του κρασιού ενώ στο διάκενο ανάμεσα σε αυτόν και στο τοίχωμα του δοχείου ρίχνουμε παραφινέλαιο εμποδίζοντας το κρασί να έλθει σε επαφή με τον αέρα.

Το παραφινέλαιο (No67340-67350) λόγω του ειδικού βάρους του είναι ελαφρύτερο και παραμένει στην επιφάνεια προσφέροντας τέλεια μόνωση. Δεν ανακατεύεται με το κρασί. Απομακρύνεται εύκολα με ειδική συσκευή (No64020)



Ο πλωτήρας αέρος ασφαλίζει με την βοήθεια σαμπρέλας.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Ο αέρας οξειδώνει πάντα το κρασί και το καταστρέφει.

Μετά το βράσιμο του κρασιού και τον σχετικό έλεγχο ο οινολόγος μας, θα μας συστήσει να σφραγίσουμε το βαρέλι.

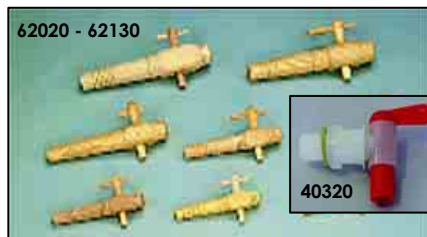
ΙΔΕΑ!

Για να αρωματίσετε το κρασί σας στα δοχεία INOX χρησιμοποιείτε πρόσθετα δρυός. (βλ. σελ. 11)



Με το ENOPLASTICO (No63489) μπορούμε να σφραγίσουμε τα ξύλινα βαρέλια αντί της χρησιμοποίησης τσιμέντου ή γύψου. Ένα απλό ζύμωμα στο χέρι σαν πλαστελίνη είναι αρκετό να το ενεργοποιήσει.

Κάνουλες υπάρχουν ξύλινες (No62020-62130) ή πλαστικές (No40319-40249-62240) σε πολλά μεγέθη. Τις ξύλινες πρέπει πριν την τοποθέτησή τους να τις βουτήξουμε σε λάδι έτσι θα μαλακώσουν και δεν κινδυνεύουν να ανοίξουν.

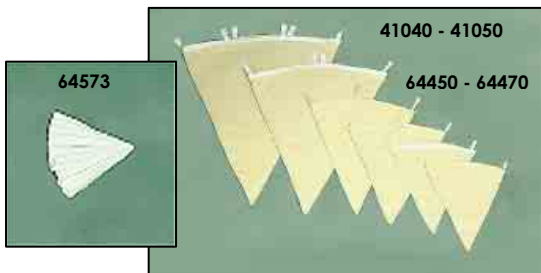
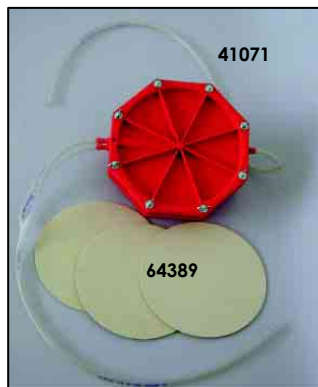


Το κρασί θα πρέπει να παραμείνει έτσι σφραγισμένο και θα το ανοίξουμε περίπου τα Χριστούγεννα ή μετά.

Ανοίγοντας το βαρέλι θα πρέπει να φιλτράρουμε, να απολασπώσουμε & να λαμπικάρουμε το κρασί για καλύτερα αποτελέσματα. Για τη διαδικασία αυτή χρησιμοποιούμε φίλτρα διαφόρων ειδών. **Σημαντικό:** Αυτή η διαδικασία θα μας επιτρέψει να διατηρήσουμε το κρασί μας εύγευστο για μεγαλύτερα χρονικά διαστήματα.

Είδη φίλτρων:

1. Μηχανικά φίλτρα με **πρεσοστατική** αντλία (No64641-64631). Το πλεονέκτημά τους είναι ότι *δεν χτυπούν το κρασί αλλά το προωθούν*. Μπορούμε να τοποθετήσουμε χαρτόφιλτρα διαφόρων διατομών με τις ενδείξεις 'GROS' - 'FINE' - 'STERIL' (No64699-64719) ανάλογα με το στάδιο του φιλτραρίσματος.
2. Φίλτρο κρασιού απλό με συτύχαρτα 'GROS' - 'FINE' - 'STERIL' (No41071)
3. Χαρτόφιλτρα (No64573)



4. Φιλτράρισμα με φιλτρώσακους υφασμάτινους (No41040-64450). Τους χρησιμοποιούμε είτε με χωνί είτε και μόνους. Μπορούμε να τους πλύνουμε και να ξαναχρησιμοποιηθούν.



Διάφορα χωνιά σκέτα (No64200-64280) ή και με σήτες για τα ιζήματα. Το πλαϊνό αυλάκι χρησιμεύει για την εύκολη έξοδο του αέρα.

Το χωνί σπирάλ (No64290) το χρησιμοποιούμε και με τα χάρτινα φίλτρα.



Μετά το φιλτράρισμα είμαστε έτοιμοι να ξεκινήσουμε την **εμφιάλωση**.

Τα μπουκάλια που χρησιμοποιούμε για το κρασί μας είναι συνήθως σκούρου πράσινου χρώματος (No46045) στα 750ml. Υπάρχουν επίσης και διάφανα (No46046) μπουκάλια συνήθως για λευκά κρασιά όπως επίσης και μπουκάλια 1,5lt. Τα χαρτοκιβώτια 'ΠΡΑΠΟΠΟΥΛΟΣ' διαθέτουν ειδικά χωρίσματα για την εύκολη και ακίνδυνη μεταφορά τους ενώ μπορούν να χρησιμοποιηθούν για αποθήκευση των γεμάτων μπουκαλιών.



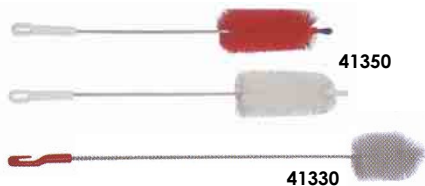
(Για εναλλακτικούς τρόπους αποθήκευσης όπως π.χ. νταμιτζάνες & ασκούς βλ. σελ. 12)



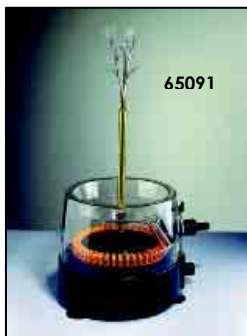
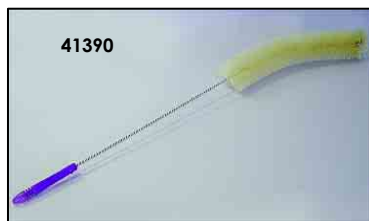
Ξεκινάμε με το πλύσιμο των μπουκαλιών χρησιμοποιώντας το καθαριστικό γυαλιού (No65309) στην αναλογία που γράφει με νερό. Είναι ένα ειδικό προϊόν που επιδρά στο γυαλί και βγάζει με ευκολία τις παλαιές κόλλες από προηγούμενες ετικέτες.

Για το βούρτσισμα (καθάρισμα) των μπουκαλιών υπάρχουν πολλές εναλλακτικές λύσεις:

A. Βούρτσες για μπουκάλια απλές (No41350-41330) με ακίδα.



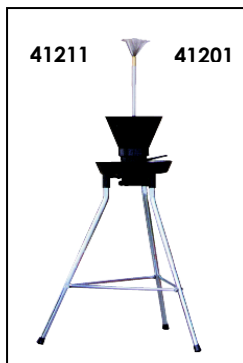
B. Βούρτσα για νταμιτζάνες (No41390)



Γ. Βούρτσα μηχανική περιστρεφόμενη συρμάτινη (No41450), με ανταλλακτικό.

Δ. Πλυστικές συσκευές μπουκαλιών. Καθαρίζουν τα μπουκάλια εύκολα αφού συνδέσουμε την συσκευή με λάστιχο στη βρύση της κουζίνας (No65091).

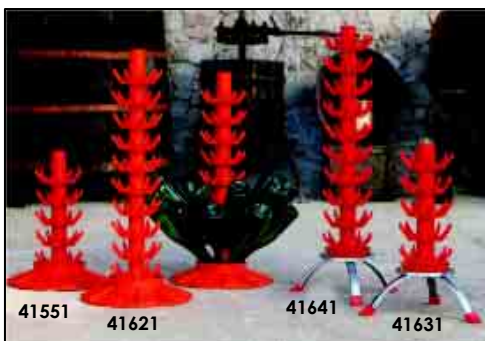




Μετά το πλύσιμο θα πρέπει να αποστειρώσουμε τα μπουκάλια με τον αποστειρωτή (No41171). Τοποθετούμε τα μπουκάλια ανάποδα και τα πιέζουμε με αποτέλεσμα τον εσωτερικό ψεκασμό των τους. Χρησιμοποιούμε πάλι *metabisulfate*.



Αμέσως τοποθετούμε τα μπουκάλια στο στραγγιστήρι (No41551-41641). Αφού στραγγίσουν ταπώνουμε τα μπουκάλια με τα κόκκινα πλαστικά πώματα (No65319) για την αποφυγή της σκόνης.



Ξεκινάμε πλέον το γέμισμα των μπουκαλιών με τα γεμιστικά. Το κρασί θα πρέπει να γνωρίζουμε ότι παραμένει ένας ζωντανός οργανισμός τον οποίο προφυλάσσουμε πάντοτε από χτυπήματα και βίαιη συμπεριφορά. Για αυτό το λόγο τα γεμιστικά μας εργαλεία είναι κατασκευασμένα έτσι ώστε να μην χτυπούν το κρασί μας αλλά να το τοποθετούν γλυκά στο μπουκάλι.

1. Απλά γεμιστικά με αυτόματη κάνουλα (No47073) ή χειροκίνητη τρόμπια (No66324). Για το ξεκίνημα της ροής θα πρέπει να γεμίσουμε το σωλήνα με κρασί. Φυσικά το βαρέλι θα βρίσκεται σε ψηλότερη θέση.



2. Αυτόματο γεμιστικό χωνί με φίλτρο & γάντζο (No41000). Κρατώντας το από το γάντζο μπορούμε να αλλάζουμε μπουκάλια χωρίς να χύνεται το κρασί.



3. Επιδαπέδιο γεμιστικό τριών θέσεων (No47200) με φλοτέρ για την αυτόματη διακοπή της ροής του κρασιού από το δοχείο/βαρέλι.



4. Ηλεκτρικό αυτόματο επιτραπέζιο γεμιστικό 'ENOLMATIC' (No66341). Με τους κατάλληλους ανάπτορες μπορεί να χρησιμοποιηθεί και για χυμούς, λάδι, ντομάτα & γάλα.

Βρισκόμαστε πλέον στο στάδιο επιλογής του φελλού και στην τοποθέτησή του στο μπουκάλι. Επιλέγουμε το φελλό ανάλογα με τον χρόνο παλαίωσης που επιθυμούμε. Υπάρχουν απλοί τεχνητοί φελλοί 'AGGLOMERE', κατεργασμένοι 'COLMATE' και ημιτεχνικοί '1+1' για μικρά διαστήματα αποθήκευσης. Επίσης υπάρχουν φυσικοί φελλοί 2 ποιότητων, 'Super' & '1st' (No50050) για αρκετά χρόνια παλαίωσης και αποθήκευσης.



Μπορούμε επίσης να χρησιμοποιήσουμε και συνθετικούς σιλικονούχους φελλούς (No50104) & κεφαλοφόρους (No50055) για τα αποστάγματα. Θυμόμαστε πάντα ότι τα κόκκινα κρασιά είναι τα ιδανικά για παλαίωση. Διαλέξτε και φελλούς για τα πάσης φύσεως βάζα σας (No68423).



Μετά επιλέγουμε το κατάλληλο εργαλείο για το τάπωμα των μπουκαλιών μας. Από απλά εργαλεία χεριού, 2 ή 3 λαβών & επιδαπέδια έως υδραυλικά αυτόματα ταπωτικά για μικρές παραγωγές.



1. Ταπωτικό φελλού απλό (No42021)
2. Ταπωτικό φελλού δύο λαβών μεταλλικό (No42013)
3. Ταπωτικό φελλού επιδαπέδιο (No42080)
4. Για τα υδραυλικά ταπωτικά επισκεφθείτε την ιστοσελίδα μας στο www.prapopoulos.gr



5. Ταπωτικά για μεταλλικές τάπες επιτραπέζια (No40499 & 40479) & χεριού (No40513&40451). Τα τσιγγάκια (No69349) τα τοποθετούμε συνήθως σε μπουκάλια μπύρας, τοματοχυμού ή αναψυκτικών.
6. Ταπωτικά ασφαλείας (No48000) για τάπες αλουμινίου βιδωτές με σπείρωμα (No53500). Κατάλληλες για μπουκάλια 1,5lt και νταμπιζάνες 5lt.



7. Τάπες πλαστικές βιδωτές μίας χρήσης (No46210) για νταμπιζάνες 5lt

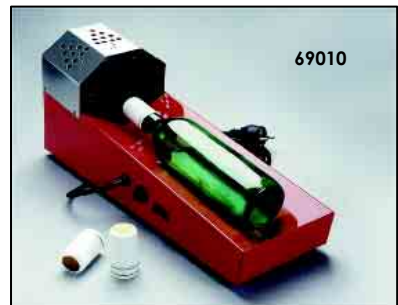
8. Τάπες πλαστικές (No69729) ,σύρματα (No69089), εργαλείο σύσφιξης συρμάτων (No69550), τάπα inox (No40790) και ταπωτικό για πλαστικά φελά (No42183) για τα αφρώδη κρασιά.



9. Τάπες μηχανικές (No69399) για μπουκάλια μπύρας
 10. Τάπες διαστελλόμενες (No40705) για τα ανοιγμένα μπουκάλια.



Επόμενο στάδιο είναι ο καλλωπισμός των φιαλών μας. Η τοποθέτηση θερμοσυρρικνούμενων καψυλλίων (No69469-69489) με τον θερμοσυρρικνωτή (No69010) και οι ετικέτες. Μπορούμε να επιτύχουμε άμεση θερμοσυρρίκνωση επαγγελματικού επιπέδου τοποθετώντας απλά το μπουκάλι στο ειδικό μηχάνημα για λίγα δευτερόλεπτα.



Η σήμανση με ετικέτα είναι το τελικό στάδιο καλλωπισμού των μπουκαλιών μας η οποία είναι αυτοκόλλητη & τυπωμένη ουδέτερη για λευκά, ροζέ και κόκκινα κρασιά (No69189-69193).





ΠΡΟΣΘΕΤΑ ΔΡΥΟΣ (No53407-53431):

Μια καινοτομία για να αρωματίσετε το κρασί σας όταν χρησιμοποιείτε ανοξείδωτα δοχεία ή όταν το βαρέλι σας σταματήσει να δίνει αρώματα στο κρασί σας (συνήθως μετά την πάροδο δύο ετών) είναι τα πρόσθετα δρυός. Αυτά είναι θραύσματα ή παστίλιες δρυός σε διάφορα μεγέθη και βαθμό καπνίσματος, που τοποθετούμενα μέσα στο δοχείο ή το βαρέλι για ορισμένο χρονικό διάστημα & σε ελεγχόμενη ποσότητα.

Θα χρησιμοποιήσετε από 1 έως 4 γραμμάρια ανά λίτρο κρασιού, ανάλογα με τις ανάγκες μας. **Δεν συνιστάται χρήση μεγαλύτερη της ποσότητας αυτής.** Τα πρόσθετα κατά τη ζύμωση βοηθούν στη σταθεροποίηση του χρώματος & κατά την ωρίμανση βοηθούν στη παραγωγή αρωμάτων. Τοποθετούνται στο κρασί με τη χρήση κάποιου κατάλληλου διαχωριστικού. (σήτα, σχάρα, τούλι, καλσόν κ.λ.π.). Είναι μίας χρήσης και δεν χρειάζονται προετοιμασία. Αν πρέπει, ξεπλύνετε τα με εμφιαλωμένο νερό σε θερμοκρασία δωματίου.

Αφήστε τα στο κρασί σας από 2 έως 5 εβδομάδες. Τα Θραύσματα ενεργούν γρηγορότερα από τις παστίλιες οι οποίες όμως δύναται να προσδώσουν περισσότερο σώμα στο κρασί. Να τα αποθηκεύετε μακριά από άλλες εστίες οσμών σε ψυχρό και σκοτεινό μέρος όχι περισσότερο από 1 χρόνο.



Τελειώνοντας θα πρέπει να τοποθετούμε τα μπουκάλια πλαγιαστά στις ειδικές κάβες αφού θα πρέπει να βρέχεται πάντα ο φελλός. Αυτό θα μας επιτρέψει να διατηρήσουμε το κρασί μας σε άριστη κατάσταση για μεγαλύτερα χρονικά διαστήματα. Μπορείτε να διαλέξετε μεταλλικές διαφόρων μεγεθών (No61440-61460) ή πλαστικές (No61419-48310) που συνδυάζονται ή μια με την άλλη.

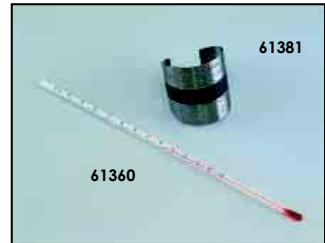


Για την εύκολη και ασφαλή μεταφορά των μπουκαλιών σας επιλέξτε πλαστικά καλάθια μεταφοράς (No61400 & 61390).

Τώρα είμαστε έτοιμοι να γευτούμε την επιτυχία μας γνωρίζοντας ότι το μπουκάλι μας το ανοίγουμε πάντα στην σωστή θερμοκρασία αφού τοποθετήσουμε το ειδικό θερμόμετρο για τα μπουκάλια (No61381).

Θερμοκρασίες σερβιρίσματος:

- 6-9C° Αφρώδη, ημίγλυκα & λευκά γλυκά κρασιά
- 9-12C° Λευκά ξηρά & ροζέ κρασιά
- 12-16C° Καινούρια ερυθρά ξηρά & κίτρινα κρασιά
- 16-18C° Ερυθρά κρασιά παλαιώσης



Εάν δεν επιθυμούμε την εμφιάλωση του κρασιού μας μπορούμε να το αποθηκεύσουμε επίσης σε ταμιτζάνες (No46153-46185) για τις οποίες υπάρχουν και τα ανάλογα φελά (No52253-52903)

ΝΤΑΜΙΤΖΑΝΕΣ ΜΕ ΠΛΑΣΤΙΚΟ ΚΑΛΥΜΜΑ ΑΠΟ 5lt ΕΩΣ 54lt



Πολύ πρακτικοί είναι και οι ασκοί σε χωρητικότητες 5lt-10lt-20lt για κρασιά άμεσης κατανάλωσης (No46105-46109).



ΠΡΟΣΟΧΗ: Οι ασκοί είναι μίας χρήσεως & για καλύτερα αποτελέσματα πρέπει να γεμίζονται σε ειδικά μηχανήματα πλήρωσης.

Ο εξοπλισμός μας συμπληρώνεται με αξεσουάρ bar και είδη δώρων όπως ανοιχτήρια διαφόρων τύπων (No67161, 65521 & 67213), ράμφη σερβιρίσματος (No65471) για καλύτερη ροή στο ποτήρι, τάπες διακοσμητικές (No65551), διακοσμητικούς άμβυκες (No41801) & διατηρητές αρώματος του κρασιού (No69682).



ΖΥΘΟΠΟΙΗΣΗ

Αν ψάχνετε για κάτι ΝΕΟ και δροσιστικό ασχοληθείτε και με την παρασκευή σπιτικής μπίρας. Είναι πολύ απλό αφού όλος ο απαραίτητος εξοπλισμός για να αρχίσει κανείς περιέχεται στο ΚΙΤ μπίρας (No45351) που περιέχει και μία συσκευασία βύνης 1,7kg. Το ΚΙΤ No45221 δεν περιέχει βύνη).



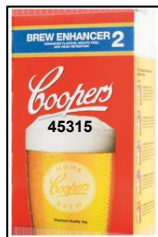
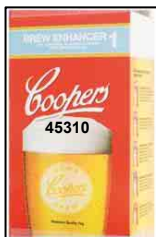
Η κάθε συσκευασία βύνης 1,7kg θα σας δώσει 23lt μπίρας, εύκολα και απλά μέσα σε 20 το πολύ ημέρες. Η κάθε συσκευασία βύνης περιέχει και φακελλάκι με την απαιτούμενη ποσότητα μαγιάς 7gr (No45560) που είναι απαραίτητη για τη ζύμηση.

Υπάρχουν πολλές γεύσεις έτοιμης πρώτη ύλης (βύνης) μία για κάθε γούστο και περίσταση. Η κλασική ξανθία Lager (No45000), η μαύρη Stout (No45010), η Draught (No45020) με πλούσιο αφρό και σώμα, η Αγγλικές Bitter & Real Ale (No45030 & 45040) και η σκούρα Dark Ale (No45050).

Επίσης θα μπορέσετε να ψήσετε και να απολάσετε θολή γερμανική μπίρα Wheat (No45070), πικρίζουσα Pilsener (No45090) και διεθνείς & εξωτικές γεύσεις όπως Australian pale Ale (No45210) & Mexican (No45220). Τέλος για τους πιο... Ευρωπαίους από εμάς υπάρχει και η European Lager (No45300)



45000 - 45220



Το μόνο που έχετε να κάνετε είναι να αναμίξετε το περιεχόμενο της συσκευασίας της βύνης μέσα στον κάδο ζύμωσης με τη μαγιά, νερό (κατά προτίμηση εμφιαλωμένο) & ζάχαρη. Μετά από 15-20 ημέρες εμφιαλώστε, παγώστε & Απολάστε! (Αναλυτικές οδηγίες περιέχονται στο κάθε ΚΙΤ)

Οι μνημόνοι θα επιλέξουν και βελτιωτικά ζύμωσης (No45310 & 45315) για καλύτερα αποτελέσματα σε αφρό, σώμα, άρωμα και χαρακτήρα στο τελικό προϊόν τους.

Τα σύνεργα που θα χρειαστείτε για αυτές τις εργασίες είναι ένα απλό γεμιστικό μπουσκιών (No45470) και κάποια πλαστική σπάτουλα ή κουτάλα (No63380 – 63420) για το ανακάτωμα.



Απαραίτητα θα είναι επίσης μία ζώνη θέρμανσης και ένα θερμόμετρο για τον έλεγχο της θερμοκρασίας μιάς και η μπυρά ζυμώνει σε συγκεκριμένες θερμοκρασίες μεταξύ 21C-27°C.



Θα χρειαστείτε και ένα όργανο ελέγχου, το πυκνόμετρο μπύρας (No61520) για να ελέγχετε τις απαραίτητες αναλογίες πρόσμιξης αλλά και την τελική περιεκτικότητα αλκοόλης στο τελικό προϊόν σας.

Τέλος για όσους το επιθυμούν μπορούν να προμηθευθούν και επιπλέον μαγιά σε φακελλάκια των 7gr (No45560).



Για περισσότερες πληροφορίες & για την πλήρη γκάμα της 'ΑΦΟΙ ΠΡΑΠΟΠΟΥΛΟΙ Α.Ε.'. αναζητήστε τα ανάλογα έντυπα ή επισκεφθείτε την ιστοσελίδα της εταιρείας στο διαδίκτιο www.praporoulos.gr



**ΨΕΚΑΣΤΗΡΕΣ
ΘΕΙΩΤΗΡΕΣ**



**ΣΥΝΘΕΤΙΚΑ ΣΚΙΑΣΤΡΑ
& RIDEAUX 'PRIMULA'**



**ΘΕΡΜΟΚΗΠΙΑ
ΜΠΑΛΚΟΝΙΟΥ**

ΠΡΙΟΝΙΑ ΨΑΛΙΔΕΣ ΕΡΓΑΛΕΙΑ ΚΗΠΟΥ



ΠΟΤΙΣΤΙΚΑ

ΤΑΧΥΣΥΝΔΕΣΜΟΙ



Coopers

HOME BREW



Φτιάξε μπύρα στο σπίτι
εύκολα και απλά!