

WINESEKT

Návod – text :

- **1. UZAVŘENÍ LAHVE** - načatou lahev uzavřeme speciální tlakovou zátkou a zajistíme zaklapnutím pružiny okolo hrdla lahve.

Doporučuje se mírné navlhčení zátky k šetrnějšímu zasunutí do hrdla lahve.

Vlastní zátky je vyrobena z materiálů schválených pro styk s potravinou, které jsou rovněž inertní ve smyslu, že nemají žádné aroma a nijak neovlivňují kvalitu vlastního vína (chuťově, pachově apod.)

- **2. SYCENÍ** – k sycení se používá plyn HN1013, který je určený a schválený pro tyto účely.

Vlastní sycení provádíme přes ventilek, který je zabudovaný v zátku, a to z výrobku sodovky s redukcí.

Sycení probíhá s povoleným ventilkem. Teprve po ukončení sycení tento ventilek zajistíme v poloze jeho utažením.

Doba sycení je maximálně **2 vteřiny**. Cílem „přifouknutí“ plynu do lahve není vytvoření extrémního tlaku, ale pouze takového, aby prostředí nad hladinou sektu zamezovalo unikání perlivosti z vlastního sektu.

- **SKLADOVÁNÍ** - takto ošetřené víno možno odložit ke skladování. Doporučuje se skladování ve stojaté poloze. Doba skladování se pohybuje v řádu hodin, dnů popř. několika týdnů. Víno lze po tuto dobu průběžně „dofukovat“.

- **3. OTEVŘENÍ LAHVE** - otevírání lahve před servírováním:

Povolením a následným stiknutím zabudovaného ventilku (*andělský pšouk*) nejprve eliminovat přetlak v láhvi, vyklopit pojistnou pružinu o 180° a pak lahev pohodlně otevřít.

- **4. SERVÍROVÁNÍ** – servírováním se celý cyklus uzavírá a opakují se kroky uvedené výše.

Vlastní zátky nemá žádné nároky na údržbu nebo speciální manipulaci. Nutno pouze dodržovat základní pravidla čistoty a hygieny, což se u styku s potravinovými produkty považuje za samozřejmost.

!!! Upozornění : ZÁTKU NELZE čistit v myčce !!!