

WINESEKT

Návod – text :

- **1. UZAVŘENÍ LÁHVE** - načatou láhev uzavřeme speciálním špuntem a zajistíme zaklapnutím pružiny okolo hrdla láhve

Doporučuje se mírné navlhčení špuntu k šetrnějšímu **zasunutí** do hrdla láhve.

Vlastní špunt je vyroben 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 ve špuntu a to buďto :

Z **příručního zásobníčku (2a)**, který možno objednat, nebo z výrobniku sodovky pomocí **hadičky s adapterem na špunt (2b)** (rovněž možno objednat)

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 láhve 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 LÁHVE** - otevírání láhve před servírováním :

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

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

Vlastní špunt 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 : špunt NELZE čistit v myčce !!!

