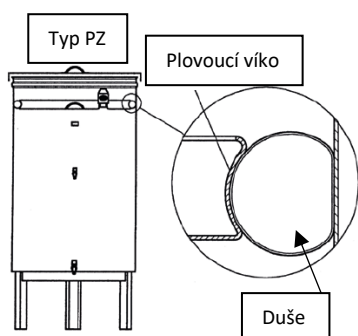


## ZPŮSOB POUŽITÍ

TYP PZ - otevřená nádrž s plovoucím víkem a duší

Plovoucí víko s duší lze zakoupit i jako příslušenství k nádržím s plovoucím víkem typ PP (parafínový olej). Připravte si plovoucí víko následujícím způsobem:

vložte duši do horké vody, aby se zahřála, bude snazší natáhnout ji přes okraj víka. Po zahřátí ji okamžitě natáhněte na plovoucí víko. Před natažením provlečte otvorem ve víku přívod vzduchu duše směrem do víka. Do ústí duše zasuňte kovovou propojku a nasadte hadicovou sponu. Stejným způsobem připojte hadičku. Na druhý konec hadičky připojte pumpičku. Hadičku zajistěte pomocí hadicových spon. Nahustěte duši na tlak 0,5 baru a všechny spoje ponořte do misky s vodou pro kontrolu úniku vzduchu. Pokud vzduch nikde neuchází (nevychází bublinky ze spojů) připevněte do plovoucího víka dvojčinný bezpečnostní ventil. Při každém mytí nádrže demontujte všechny díly a vše pečlivě umyjte.



## POUŽITÍ PUMPIČKY

Povolte ventil pumpičky proti směru hodinových ručiček 1 - 2 otočky.

Nyní můžete napumpovat vzduch do duše. Maximální tlak 0,6bar.

Poté ventil dotáhněte ve směru hodinových ručiček. Ujistěte se, že vzduch nikde neuchází.

Pro uvolnění víka nejprve otevřete ventil otočením proti směru hodinových ručiček cca 3-4 otočky. Duše se vypustí a víko bude volně plavat na hladině.

## FERMENTACE (KVAŠENÍ)

Ujistěte se, že ventily a kohouty na nádrži jsou zavřené. Naplňte nádrž na požadovanou úroveň, maximálně 10 cm od horního okraje nádrže.

Vložte plovoucí víko 10 cm nad hladinu moštu a nafoukněte duši na tlak 0,5 bar.

Po dokvašení, přesuňte víko na hladinu vína a zafixujte pomocí pumpičky.

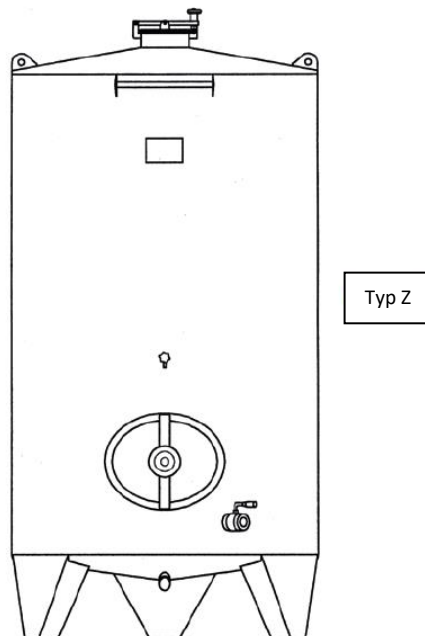
## SKLADOVÁNÍ VÍNA

Naplňte víno do nádrže a opatrně položte víko na povrch vína. Nafoukněte duši na tlak 0,5 bar. Před vypuštěním vína z nádrže otevřete ventil na pumpičce k vyprázdnění vzduchu z duše. Poté bude víko volně plavat na hladině vína. Po vydání vína opět duši nafoukněte na tlak 0,5bar.

## TYP Z - UZAVŘENÉ NÁDRŽE RŮZNÝCH TYPŮ

Tyto nádrže se používají pro fermentaci a uskladnění vína a jiných potravin obvyklým způsobem. Po fermentaci víno na některých částech uvnitř nádoby bude vytvářet vrstvu „vinného kamene“, kterou nejsnadněji odstraníte horkou vodou. V tancích, které nejsou úplně plné se může vytvořit drsná atmosféra (korozivní prostředí) díky volné síře, kondenzované vodě a kyselinám.

Z tohoto důvodu pro nádrže typu Z / ZK / KR / IZO / VIK / VIP na víno, můžeme nabídnout nerezovou ocel W.Nr.1.4571 (AISI 316), která je odolná na výše uvedené podmínky.



**Materiál z nerezové oceli je ušlechtilý pouze pokud je profesionálně zpracovaný a aplikovaný.**

## Vážený zákazníku,

děkujeme za důvěru, kterou jste nám projevili výběrem nádrže Letina. Naším nejvyšším cílem je kvalita a funkčnost našich produktů, vždycky se budeme zaměřovat na to, abychom mohli nabízet vysoce kvalitní nerezové nádrže za odpovídající cenu k celoživotní spokojenosti.

**U tohoto produktu mějte na paměti následující:**

### PŘÍPRAVA NÁDRŽE K POUŽITÍ

Tato nádrž prošla závěrečnou kontrolou kvality u nás v továrně o čemž svědčí žlutá nálepka na zadní straně. To znamená, že nádrž je těsná a připravená k použití. Díky přepravě, skladování a překládce se nemůžeme vždycky spolehnout, zda nedošlo k nějakému poškození. Proto doporučujeme před prvním použitím nádrží napustit vodou a zkontrolovat případné netěsnosti. Také je nutné, před prvním použitím důkladně umýt celý interiér nádrže, nejlépe pomocí vysokotlakého čističe nebo pomocí horké páry nebo vody.

Ujistěte se, že jsou armatury (potrubí a ventily) správně namontovány, pokud ne, připevněte je a utáhněte. Pokud nejsou armatury namontovány, pak jsou uvnitř nádrže. Připojte je a utěsněte je zvenčí a matici pak našroubujte z vnitřní strany pláště. Při instalaci se ujistěte, zda je nádrž stabilní a na bezpečném místě a hmotnost rovnoměrně rozložena na všechny nohy. Pokud jsou v blízkosti nádrže zkorodované železné předměty, může dojít ve vlhkých suterénech ke korozi nádrže, které nejsou důsledkem koroze materiálu nádoby. Proto je nejlepším řešením tyto části odstranit nebo jinak ochránit nádrž před korozi.

**Tuto nádrž není nutné sířit, ale pokud ji chcete dezinfikovat, proveďte to horkou vodou nebo párou.**

**! SÍŘENÍ NÁDRŽE A PROSTORU KDE JE NÁDRŽ UMÍSTĚNA NENÍ ŽÁDNOU FORMOU POVOLENA!**

Všechny ostatní způsoby kromě přidání síry přímo do vína, způsobí poškození povrchu nádoby a trvalé použití nepovolené síry v nádrži způsobí mikro koroze pláště nádrže a netěsnost v poškozeném místě. Pokud máte ve stejné místnosti dřevěné sudy a nerezové nádrže, je nutné ponechat nádrže zavřené, zatímco budete sířit dřevěné sudy, poté otřete nádrže suchým hadříkem a proveďte intenzivní větrání místnosti. Vždy udržujte nádrž čistou i zvenčí, pak bude vypadat skvěle i po několika letech používání. Pokud čištění nádrže často ignorujete, ztratí se její lesk. Při čištění vždy používejte měkký hadřík a houbičku s neabrazivním prostředkem.

## ÚČEL NÁDRŽE

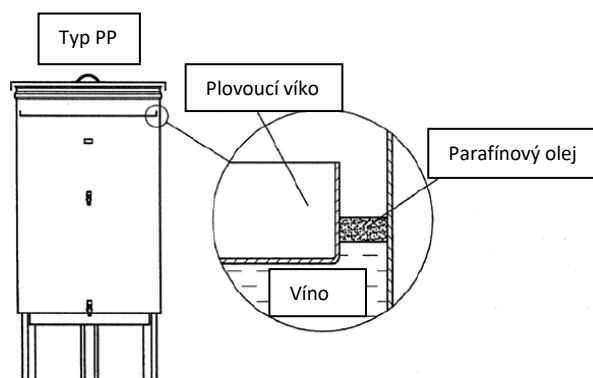
Tato nádrž je určena k uskladnění vína a jiných potravinářských tekutin za atmosférického tlaku a je zvláště vyvinuta pro tento účel. Před a po každém použití umyjte nádrž čisticím prostředkem určeným na nerezovou ocel a poté dobře opláchněte horkou a studenou vodou.

**Ujistěte se, že nepoužíváte čisticí prostředky, které obsahují chlór a které jsou slané.**

Materiál nádrže (nerez ocel) je také odolná vůči všem běžně použitelným kyselinám a zásadám používaných ve vinných sklepech. Těsnění na dveřích a kování jsou také odolné vůči výše uvedeným chemikáliím.

## ZPŮSOB POUŽITÍ

**TYP PP - otevřená nádrž s plovoucím víkem.** Ujistěte se, že ventily a kohouty na nádrži jsou zavřené. Naplňte víno na požadovanou úroveň. Zlehka položte plovoucí víko na povrch (hladinu) vína. Na povrch (hladinu) vína, mezi plovoucím víkem a stěnou nádrže, nalejte enologický olej (vazelína nebo parafín) v množství podle níže uvedené tabulky (vždy používejte oleje od známých výrobců, aby bylo vaše víno dobře chráněno). Jemným otočením plovoucího víka rovnoměrně zakryjte víno. Zakryjte nádrž protiprašným víkem.



Typ	Doporučené množství oleje (litr)	Typ	Doporučené množství oleje (litr)
PP50	0,10	PP520	0,30
PP100	0,15	PP620	0,35
PP150	0,20	PP900	0,40
PP200	0,25	PP1100	0,40
PP320	0,25	PP1500	0,50
PP400	0,25	PP2000	0,50