



Unimpex Bratislava, s.r.o.
Horné Predmestie 3
900 21 Svätý Jur
Tel.: +421 2 44971481
e-mail: info@unimpex-bratislava.com
www.vinarskepotreby.sk



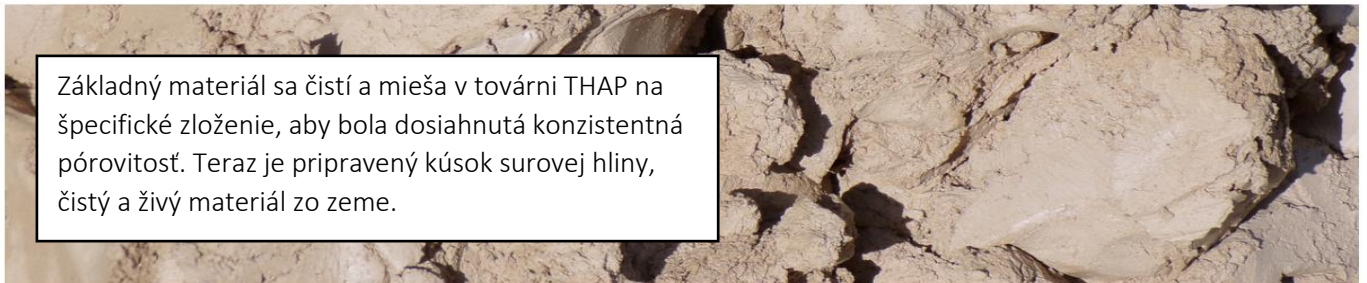
TERAKOTOVÉ AMFORY

The Hungarian Amphora Project

Pred viac ako 25 rokmi založili Terra Ungheria v meste Pécs na juhu Maďarska dvaja Belgičania: Pieter Leemans a Emanuel Van Melkebeke. Dnes Terra Ungheria vyrába terakotové produkty pre Domani, svetového výrobcu vysokokvalitnej terakoty s mnohými klientmi po celom svete. Myšlienkou projektu je vyrábať vysokokvalitné súčasné amfory s konzistentnou pórovitosťou pre vinárov a pivovarníkov.



Základný materiál na amfory sa berie priamo z bane v horskej oblasti Westerwald (Nemecko)



Základný materiál sa čistí a mieša v továrni THAP na špecifické zloženie, aby bola dosiahnutá konzistentná pórovitosť. Teraz je pripravený kúsok surovej hliny, čistý a živý materiál zo zeme.



Tento kúsok hliny majstri hrnčiari ručne vytvarujú do amfory.



Amfory sa potom prirodzene sušia na vzduchu. Až keď je pripravená, umiestni sa do pece na vypálenie.

Prírodné prvky zem, voda, vzduch a oheň sa spojili do jedinečnej súčasnej amfory, ktorá pripomína staroveké hrnčiarske remeslo terakotovej keramiky v histórii ľudstva.



VLASTNOSTI

Pórovitosť použitého ílu je okolo 2,5 % a veľkosť pórov < 0,4 mikrónu. Táto pórovitosť poskytuje nízku úroveň mikrooxidácie. Počas výroby sa meria pórovitosť každej amfory, aby bola istota, že je konzistentná a správna.

Rýchlosť odparovania vody a alkoholu je rôzna v závislosti od teploty a vlhkosti vzduchu v pivnici.

Malá veľkosť pórov amfory (< 0,4 mikrónu) a absencia úpravy povrchu voskom vo výsledku vytvorili ľahko čistiteľný povrch a malý rozvoj mikroorganizmov.

Dokonca ani červené víno nezafarbí vnútro terakotových amfor, takže je ich možné použiť striedavo na výrobu červených a bielych vín.

Každá amfora je pred expedíciou naplnená roztokom vody a kyseliny vínnej na dobu 48 hodín. Tým sa kontroluje možná netesnosť a pretekanie povrchu amfory.

ŠTANDARDNÉ TYPY AMFOR V PONUKE



Amfora 40 litrov

Používa sa na fermentáciu a vyzrievanie.
Vďaka malému objemu sa taktiež hodí na testovanie technológie výroby nápojov.
Vhodná aj ako dekorácia, prípadne servírovanie nápojov



Amfora 230 litrov

Používa sa na fermentáciu a vyzrievanie.
Amfora s objemom 230 l sa dá použiť ako barique sud.
Pri použití výklopného systému s ňou môže manipulovať len 1 osoba.
Akumulačná kapacita je približne 325 l/m².
Výška: 98 cm
Šírka: 71 cm
Váha: 88 kg



Amfora 500 litrov

Používa sa na fermentáciu a vyzrievanie.
Pri použití výklopného systému s ňou môže manipulovať len 1 osoba, ale odporúčajú sa dve osoby.
Akumulačná kapacita je približne 585 l/m².
Výška: 137 cm
Šírka: 86 cm
Váha: 145 kg



Amfora 800 litrov

Používa sa na fermentáciu a vyzrievanie.
Akumulačná kapacita je približne 735 l/m².
Výška: 137 cm
Šírka: 109 cm
Váha: 250 kg

Amfora 1000 litrov

Používa sa na fermentáciu a vyzrievanie.
Akumulačná kapacita je približne 905 l/m².
Výška: 174 cm
Šírka: 110 cm
Váha: 340 kg >



VEĽKÝ VÝBER DOPLNKOV



<< Terakotový poklop
(dobrá tepelná izolácia)

Plochý nerezový poklop >>
(ľahká údržba)



<< Kónický nerezový poklop

Poklop z 12 mm tvrdeného skla >>
(vizuálny efekt, dobrá tepelná izolácia)



<< Akrylová kvasná zátka

Sklenená kvasná zátka >>



Chladiaca platňa



<< Degustačný ventil

Spodný výpustný ventil >>



Spodné dvierka



<< Sklopný stojan
(vyprázdňovanie, umývanie)

Odolná podložka z agátu >>



Nerezová podložka

VÝHRADNÉ ZASTÚPENIE PRE SLOVENSKO



Unimpex Bratislava, s.r.o.
Horné Predmestie 3, 900 21 Svätý Jur
Tel.: +421 2 44971481
e-mail: info@unimpex-bratislava.com
www.vinarskepotreby.sk