

Istruzioni per il riempimento manuale dei contenitori bag + box

N.B.: Il vino prima di essere confezionato nei contenitori bag + box è consigliabile che venga filtrato con filtro a cartoni sterili o microfiltro/housing a cartuccia sterile per evitare che il vino successivamente fermenti e gonfi le sacche (bag).

Si appoggia la piastra in acciaio inox su un piano orizzontale.

Si prende la sacca e si inserisce l'anello in plastica bianco, posto sotto il rubinetto, nell'incastro della piastra e poi si toglie il rubinetto.

Si riempie la sacca del volume desiderato (3, 5, 10 o 20 litri).

La verificare del volume delle sacche può fatto con:

- un contenitore graduato da 5 litri (acquistabile nei negozi di enologia/agraria)
- una bilancia sulla quale appoggiare la piastra in acciaio, dove si va a riempire direttamente la sacca tramite una pistola erogatrice collegata alla cisterna
- una pistola contalitri collegata alla cisterna
- una riempitrice

Dopo aver riempito la sacca si inserisce il rubinetto in plastica fino all'ultimo scatto (deve fare tutti e 3 gli scatti per garantire la chiusura ermetica) mantenendo l'orientamento del beccuccio nella stessa direzione di quando è stato tolto dalla sacca.

P.S.: inserito il rubinetto non si può più togliere perché è a chiusura ermetica per non far entrare l'aria e manomettere il prodotto, quindi si consiglia di verificare bene il volume inserito nella sacca prima di chiudere.

Infine si inserisce la sacca piena nella relativa scatola di cartone facendo attenzione che il rubinetto sia rivolto dalla parte della zona pretagliata per poi poter essere estratto.

Si chiude la scatola con una pistola per colla a caldo (acquistabile nei negozi di ferramenta) o con dello scotch.