

“المشركة المحدودة ”تيومين أيروسولات



الموقع الإلكتروني
<https://aerosol72.ru>



الفاكس/الهاتف
t-a72@mail.ru



رقم الهاتف للطلبات بالجملة
8-909-188-80-20
+7(3452) 26-28-96, 543-010



العنوان:
Russia, Tyumen, Herzen 53, office 616

1

الأكسجين النشط الهواء والفلفل ومكافحة الدب: أولاً في روسيا
ومكافحة الدب وعلب الضوضاء تحت سيطرة
العلامة التجارية

21

عاماً في السوق

250

اسم المنتج

1 000 000

علبة شهرياً

30

دولة من دول العالم التصديرية

90

جائزة متنوعة



Wine keeper



المصنع أيروسولات تيومين



حارس النبيذ هو جهاز فعال وبسيط للحفاظ على النبيذ والمنتجات

- يحل الأرجون محل الأكسجين ويخلق حاجزا وقائيا
- المستخدمة من قبل مصانع النبيذ الرائدة
- مثالي للمطاعم والبرلات
- ما يصل إلى 150 استخدام لكل علبة
- يحتوي على غاز الأرجون الطبيعي عالي الجودة ، غير ضار تماما ، خامل ، عديم اللون وعديم الرائحة

ينظم القانون الاتحادي استخدام الأرجون لإطالة العمر الافتراضي للنبيذ №468 في "زراعة الكروم"

لجميع أنواع النبيذ والمشروبات



اضغط لمدة 1-3 ثانية.
يشكل الأرجون حاجزا وقائيا



بسرعة إزالة الأنبوب وختم عليه
مع المكونات



سوف تحتفظ العطر لمدة
تصل إلى 2 أشهر

يساعد في الحفاظ على الطعام



تحضير المنتجات
الضرورية



املا الكيس بالأرجون



أغلق الكيس وتأكد من أنه
محكم الإغلاق

مقارنة بين كفاءة الغازات: الأرجون والنيتروجين وثاني أكسيد الكربون 2



النيتروجين

غاز خامل ، عديم اللون
تستخدم في مختلف الصناعات ، وأيضا للحفاظ على النبيذ



CO2

غاز خامل ، عديم اللون ، له رائحة
تستخدم في صناعة المواد الغذائية (الحفظ) وفي تطبيقات مكافحة الحرائق



الأرجون

غاز خامل ، عديم اللون والرائحة
مما يؤدي إلى تدهور نكهة ورائحة النبيذ. لا يوقف عمليات التخمير. مناسبة كطريقة غير مكلفة ولكنها غير فعالة لحفظ النبيذ

الأرجون مثالي للحفاظ على جميع أنواع النبيذ والمنتجات. إنه أثقل 1.38 مرة من الهواء ، ويحيط تماما ، ويملأ الفراغ وبشكل حاجزا وقائيا. الأرجون هو محايّد كيميائيا ولا يدخل في تفاعلات الأكسدة مع الهواء والسوائل ، وذلك بفضل التي تحافظ على نكهة النبيذ مفتوحة تصل إلى 2 أشهر. الأرجون يخلو من عيوب النيتروجين وثاني أكسيد الكربون 2 ، مما يجعل حافظة النبيذ المنتج الأكثر فعالية واقتصادية للحفاظ على النبيذ بأهظ الثمن

يستخدم ثاني أكسيد الكربون لحفظ النبيذ جنباً إلى جنب مع الأرجون وتوضيح النبيذ غير مكلفة ، ولكن لديها ثاني أكسيد الكربون. عدد من العيوب 2 لا يحل محل الأكسجين ولا يخلق حاجزا وقائيا ، على عكس الأرجون. عند ملاسته للماء ، فإنه يشكل حمضا ، مما يؤدي إلى تدهور نكهة ورائحة النبيذ. لا يوقف عمليات التخمير. مناسبة كطريقة غير مكلفة ولكنها غير فعالة لحفظ النبيذ

يستخدم النيتروجين لحفظ النبيذ مع الأرجون ، ولكن له عدد من العيوب النيتروجين أخف 1.6 مرة من الهواء ، لذلك يبقى الهواء بين النيتروجين والنبيذ ويسبب تفاعلات مؤكسدة تدمر خصائص نكهة ورائحة يحفز النيتروجين العمليات. النبيذ الكيميائية التي تزيد من محتوى الهستامين والمركبات العضوية التي تسبب الحساسية

