



## **NAVODILO ZA UPORABO:**

Vsak parafiniran sod ima:

- pokrov s tesnilom
- čep
- pipo

Skozi veliko odprtino enostavno natakamo vino, zato ne potrebujemo lijaka. Tesnilo zagotovi popolno tesnenje, na pokrov pa pri vrenju namestimo vrelna vehe, pozneje pa filter vina.

Skozi zgornjo odprtino sod tudi žveplamo. Sod žveplamo z žveplasto palico na dolgi nitki ali s tekočim žveplom. Na parafinirane stene se ne nabira vinski kamen, zato sode enostavno čistimo z mlačno vodo skozi zgornjo odprtino. Sode ni potrebno čistiti z vročo vodo, saj umazanija in bakterije ne prodrejo v stene sode (kot npr. pri lesenih sodih).

Dodatna oprema je čep oz. druga pipa, kjer lahko iz sode izpuščamo tudi kadar imamo morebitno usedlino.