

Link do produktu: <https://rafex.eu/balon-do-wina-34-l-w-koszu-plastikowym-p-203982.html>

Balon Do Wina 34 L W Koszu Plastikowym

Cena	179,20 zł
Numer katalogowy	RAFEX003795
Kod EAN	5908277714024
Producent	Browin

Opis produktu

Do fermentacji win, piw, miodów pitnych i do nalewek - wąskootworowy balon szklany 34 L ułatwi Ci domową produkcję Twoich ulubionych trunków. Bezpiecznie i wygodnie - plastikowa zdejmowana obudowa pozwala na dokładne umycie balonu, pełniąc jednocześnie funkcję ochrony szkła przed stłuczeniem. Wysoka jakość - szkło, z którego wykonane są balony, jest szkłem sodowym, posiadającym wszelkie atesty pozwalające na kontakt z artykułami spożywczymi i alkoholem. Idealnie dopasowane korki - z naszej oferty (647043, 647343, 952900, 653005, 647257) pozwolą Ci na zabezpieczenie nastawu przed dostępem tlenu, zakażeniem i owadami. Wino pod kontrolą - szklany balon charakteryzuje się wysoką szczelnością i możliwością podpatrywania, a co za tym idzie kontrolowania przebiegu procesu fermentacji! Balon szklany wąskootworowy o pojemności 34 L. Przeznaczony jest do fermentacji win, piw, miodów pitnych i do nalewek. Plastikowa, zdejmowana obudowa pozwala na dokładne umycie balonu, pełniąc jednocześnie funkcję ochrony szkła przed stłuczeniem. Szkło, z którego wykonane są balony, jest szkłem sodowym, posiadającym wszelkie atesty pozwalające na kontakt z artykułami spożywczymi. Zaletą szklanych balonów jest ich wysoka szczelność i możliwość „podpatrywania” procesu fermentacji. Z praktycznego punktu widzenia polecane jest prowadzenie pierwszej fermentacji w miazdze w pojemniku fermentacyjnym, a następnie - po pierwszym zlanu i odcisnięciu owoców - prowadzenie dalszej fermentacji w szklanym balonie. Balonów nie wolno myć w gorącej wodzie oraz poddawać gwałtownym zmianom termicznym (przenoszenie z zimnego do ciepłego otoczenia), zbyt wysoka temperatura mogłaby spowodować uszkodzenie szkła. Zalecane jest mycie balonów w letniej wodzie z dodatkiem roztworu, np. pirosiarczynu potasu lub Oxi Turbo. Korki dopasowane do balonu o pojemności 34 L: - korek gumowy Ø 43/40 mm z otworem na rurkę fermentacyjną szklaną lub plastikową (647043)- korek gumowy z zamknięciem Ø 43 mm (647343)- korki z korka Ø 45/37 mm, bez otworu do zamknięcia balonu (652900)- kaptur Ø 55 mm (647255)- korek/kaptur Ø 57 mm (647257).

Charakterystyka:

Szkło, z którego wykonane są balony posiada wszelkie atesty zezwalające na kontakt z produktami spożywczymi zawierającymi alkohol. Jest to szkło termicznie niehartowane. Użytkowanie: Szkła nie należy poddawać zbyt gwałtownym szokom termicznym, gdyż zbyt duża różnica temperatur mogłaby spowodować jego uszkodzenie. Zaleca się przed użyciem przechowywać balon w temperaturze pokojowej przez minimum godzinę. Nie zalewać balonu wodą o wyższej temperaturze niż 50 °C. Zalecane jest mycie szkła w letniej wodzie z dodatkiem środków dezynfekcyjnych np. pirosiarczynu potasu lub Oxi Turbo. Ze względu na powstające w trakcie burzliwej fermentacji duże naprężenia, zalecane jest w tym okresie zamknięcie balonu mniej szczelnym czopem z waty, co zapobiega ewentualnemu pęknięciu szkła. Uwaga: Pojemność balonu 34 L ± 8%. Cena dotyczy 1 sztuki.