

Link do produktu: <https://rafex.eu/balon-do-wina-54-l-w-koszu-plastikowym-p-203983.html>

Balon Do Wina 54 L W Koszu Plastikowym

Cena	218,60 zł
Numer katalogowy	RAFEX003796
Kod EAN	5908277714031
Producent	Browin

Opis produktu

Do fermentacji win, piw, miodów pitnych i do nalewek - wąskootworowy balon szklany 54 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 (647054, 647354, 653100, 647275) 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 54 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 54 L: - korek gumowy Ø 54/50 mm z otworem na rurkę fermentacyjną szklaną lub plastikową (647054)- korek gumowy z zamknięciem Ø 54mm (647354)- korki z korka Ø 56/46 mm, bez otworu do zamknięcia balonu (653100)- kaptur Ø 65 mm (647265). **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 54 L ± 8%. Cena dotyczy 1 sztuki.