

Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/balon-do-wina-34-l-w-koszu-plastikowym-p-1173.html>



Balon do wina 34 L w koszu plastikowym

Numer katalogowy	BR-644034
Kod producenta	BR-644034
Kod EAN	5908277714024

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 zlianiu i odciśnięciu 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. [pirosiarczyn 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 \pm 8%.

Cena dotyczy 1 sztuki.

Uwaga! Kolory zakrętek balonów (niebieski, ciemno zielony lub brązowy), a także koszy (czarny, szary) wybierane losowo.