

Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/balon-do-wina-54-l-w-koszu-plastikowym-p-1174.html>



## Balon do wina 54 L w koszu plastikowym

Numer katalogowy	<b>BR-644054</b>
Kod producenta	<b>BR-644054</b>
Kod EAN	<b>5908277714031</b>

### Opis produktu

- **Do fermentacji win, piw, miodów pitnych i do nalewek** - wąskotworowy 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 wąskotworowy 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 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 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  $\pm$  8%

Cena dotyczy 1 sztuki

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