

Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/balon-szklany-do-wina-15-l-w-koszu-z-tworzywa-p-1163.html>



Balon szklany do wina 15 L - w koszu z tworzywa

| | |
|------------------|----------------------|
| Numer katalogowy | BR-644415 |
| Kod producenta | BR-644415 |
| Kod EAN | 5904816021639 |

Opis produktu

Poznaj nasz praktyczny balon szklany o pojemności 15 L, w pełnym koszu z tworzywa.

- **Do fermentacji win, piw, miodów pitnych i do nalewek** - wąskootworowy balon szklany 15 L ułatwi Ci domową produkcję Twoich ulubionych trunków.
- **Bezpiecznie i wygodnie** - plastikowa zdejmowana obudowa pozwala na dokładne umycie balonu, jednocześnie chroniąc szkło przed stłuczeniem. Kosz z uchwytyami możesz także wykorzystać osobno jako szczelny pojemnik.
- **Tradycyjne zalety szkła** - balony wykonane są ze szkła termicznego niehartowanego, mającego wszelkie atesty pozwalające na kontakt z artykułami spożywczymi i alkoholem.
- **Dobry korek** - w naszej ofercie znajdziesz odpowiedni korek, który pozwoli 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.

Balony są wytwarzane ręcznie, dlatego też kształt każdego egzemplarza jest w jakimś stopniu niepowtarzalny i wymiary szyjek mogą się minimalnie różnić między sobą.

Balon szklany wąskootworowy o pojemności 15 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 termicznym, niehartowanym, 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 miadze w pojemniku fermentacyjnym, a następnie - po pierwszym zlanii i odcisnięciu owoców - prowadzenie dalszej fermentacji w szklanym balonie.

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 50C. 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.

Kosz z uchwytyami świetnie się sprawdzi także osobno, jako szczelny i łatwy do umycia pojemnik - zarówno do przenoszenia, jak i przechowywania produktów, czy to w pracach ogrodniczych, czy w domu.

Pojemność balonu: 15 L ± 8%.

Do balonu pasuje korek gumowy $\varnothing 41/37$ mm ([647041](#)) z otworem na rurkę fermentacyjną.

Balony i kosze wykonane są w 100% z surowca pochodzącego z recyklingu.

Uwaga:

Cena dotyczy 1 sztuki.

Odcienie szkła mogą się od siebie nieco różnić. Przy wysyłce kolor kosza (czarny, szary, szarozielony) dobierany jest losowo.