

Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/balon-szklyny-do-wina-54-l-w-koszu-z-tworzywa-p-2771.html>



Balon szklany do wina 54 L - w koszu z tworzywa

Cena	133,00 zł
Numer katalogowy	P1-644454
Kod producenta	P1-644454
Kod EAN	5904816021653

Opis produktu

Poznaj nasz praktyczny balon szklany o pojemności 54 L, w pełnym koszu z tworzywa.

- **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, jednocześnie chroniąc szkło przed stłuczeniem. Kosz z uchwytami 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 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 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 miazdze w pojemniku fermentacyjnym, a następnie - po pierwszym zlanii 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.

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 uchwytami 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: 54 L ± 8%.

Do balonu pasuje korek gumowy Ø43/40 mm ([647043](#)), 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, szarzielony) dobierany jest losowo.