

Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/rurka-fermentacyjna-katowa-do-pojemnikow-nietlukaca-p-722.html>



Rurka fermentacyjna kątowa do pojemników - nietłukąca

| | |
|------------------|----------------------|
| Numer katalogowy | BR-405592 |
| Kod producenta | BR-405592 |
| Kod EAN | 5904816006124 |

Opis produktu

Nietłukąca, kątowa rurka fermentacyjna dedykowana do montażu z boku pojemników fermentacyjnych, umożliwia wydobywanie się dwutlenku węgla w trakcie fermentacji i zabezpiecza nastaw przed dostępem muszek i innych owadów.

- **Oszczędność miejsca** - rurka kątowa przeznaczona jest do montowania z boku pojemników fermentacyjnych, co umożliwia stawianie jednego pojemnika na drugim.
- **Trwałość** - oferowana rurka fermentacyjna w przeciwieństwie do szklanych odpowiedników jest nietłukąca, posłuży na lata.
- **Bezpieczeństwo użycia** - w trakcie umieszczania lub wyjmowania rurki z korka, nie ma ryzyka jej pęknięcia i skaleczenia rąk.
- **Łatwość uzupełniania płynem** - szeroki kielich ułatwia wlewanie wody na czas fermentacji.
- **Polska produkcja** - rurka fermentacyjna kątowa została zaprojektowana i wyprodukowana przez Browin, kupując ten produkt wspierasz gospodarkę krajową.

Rurka fermentacyjna kątowa to polski produkt, przeznaczony do użycia w trakcie fermentacji. Jej konstrukcja umożliwia umiejscowienie w bocznej ścianie wiadra fermentacyjnego. Pojemniki z rurką kątową ustawiać możesz jedno na drugim, ograniczając tym samym powierzchnię zajmowanej podłogi.

Rurka wykonana została z wysokiej jakości, trwałego tworzywa dzięki czemu nie musisz mieć obaw, że się potłucze lub Cię skaleczy.

Materiał, z którego wyprodukowano rurkę kątową jest dopuszczony do kontaktu z żywnością.

Rurka dopasowana jest do korka fermentacyjnego z zatyczką - uniwersalnego.

Użytkowanie:

Rurka fermentacyjna wypełniona wodą stosowana jest w procesie fermentacji w celu zabezpieczenia zawartości nastawu przed zakażeniem niekorzystnymi mikroorganizmami, a jednocześnie umożliwia regularne wydobywanie się dwutlenku węgla powstającego podczas zachodzącego procesu.

Dzięki przesuwającemu się słupowi wody możemy obserwować zmieniającą się intensywność procesu fermentacji z etapu burzliwego (intensywne bulgotanie) do stacjonarnego. Rzeczą naturalną jest parowanie wody stąd pamiętać należy o uzupełnianiu jej poziomu w rurce. Niedopatrzenie tej czynności spowodować może zbyt intensywne natlenienie się płynu, bakterie octowe mogą przekształcić etanol do kwasu octowego. Ten niekorzystny proces wywołać mogą również muszki owocowe, które dostaną się do naczynia.

UWAGA:

w przypadku ograniczonej możliwości kontroli poziomu wody w rurce, wypełnić możemy ją mniej parującą oleistą cieczą.

