

Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/rurka-fermentacyjna-maxi-z-korkiem-ochronnym-browin-p-570.html>

BRAK
ZDJĘCIA



Rurka fermentacyjna MAXI z korkiem ochronnym Browin

Dostępność	DOSTĘPNOŚĆ
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	405590
Kod producenta	405590
Kod EAN	5908277712471
Producent	Browin

Opis produktu

- Duża wydajna rurka do domowego wyrobu win i piw, nastawów
- Zamknięcie chroni przed niepożądanymi owadami
- Wewnątrz korka zaprojektowano specjalne odpowietrzniki
- Wytrzymała do wielokrotnego stosowania
- Przezroczysta estetyczna, pozwala obserwować pracę wina

Tworzywo, z którego wykonane są rurki oraz korek posiadają wszelkie zezwolenia do kontaktu z żywnością, atest PZH. Rurka fermentacyjna wypełniona wodą stosowana jest w procesie fermentacji w celu zabezpieczenia zawartości nastawu przed natlenieniem, a jednocześnie umożliwia regularne wydobywanie się dwutlenku węgla powstającego podczas zachodzącego procesu. Specjalny korek ochronny uniemożliwia dostanie się do naczynia muszek owocówek, nie wpływając przy tym na proces fermentacji (wewnątrz korka zaprojektowano specjalne odpowietrzniki).

Wymiary produktu:
Ø wew. górnego otworu 1,8 cm,
Ø zew. dolnego otworu 1,0 cm.