

Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/rurka-fermentacyjna-poziuma-nietlukaca-browin-p-568.html>

BRAK
ZDJĘCIA



Rurka fermentacyjna pozioma - nietłukąca Browin

Dostępność	DOSTĘPNOŚĆ
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	405593
Kod producenta	405593
Kod EAN	5904816006131
Producent	Browin

Opis produktu

Nowatorska, pozioma, nietłukąca rurka fermentacyjna dedykowana do balonów i słoików, które ustawić możesz na regale w spiżarni. Rurka fermentacyjna umożliwia wydobywanie się dwutlenku węgla w trakcie fermentacji i zabezpiecza nastaw przed dostępem muszek i innych owadów.

- **Oszczędność miejsca** - pozioma rurka montowana w korku lub pokrywce balonu czy słoika pozwala obniżyć wysokość naczynia z nastawem, dzięki czemu ustawić je możesz na półkach regału.
- **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 skażenia rąk.
- **Łatwość uzupełniania płynem** - szeroki kielich ułatwia wlewanie wody na czas fermentacji.
- **Polska produkcja** - rurka fermentacyjna pozioma została zaprojektowana i wyprodukowana przez Browin, kupując ten produkt wspierasz gospodarkę krajową.

Rurka fermentacyjna pozioma to polski produkt, przeznaczony do użycia w trakcie fermentacji. Jej konstrukcja umożliwia zaoszczędzenie miejsca. Balon lub słoik z poziomą rurką fermentacyjną ma mniejszą wysokość niż w przypadku tradycyjnej pionowej rurki. Daje to możliwość ustawienie naczyń w trakcie fermentacji np: na półce regału w spiżarni.

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

Materiał, z którego wyprodukowano rurkę poziomą 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.