

Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/rurka-fermentacyjna-szklana-pakowana-po-2szt-browin-p-577.html>

BRAK
ZDJĘCIA



Rurka fermentacyjna szklana pakowana po 2szt. Browin

Dostępność	DOSTĘPNOŚĆ
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	405582
Kod producenta	405582
Kod EAN	5904816013061
Producent	Browin

Opis produktu

Opis produktu:
Rurki szklane proste, w komplecie 2 sztuki- wykonane ze szkła o średnicy 8,5 mm. Dopasowane są do otworu znajdującego się w korkach gumowych do balonów.

Charakterystyka produktu: :
Materiały, z których wykonane są rurki posiadają wszelkie zezwolenia do kontaktu z żywnością, atest PZH.

Użytkowanie:
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.
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, co za tym idzie utlenienie się powstającego etanolu 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.