

Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/rurka-fermentacyjna-z-tworzywa-mini-v2-p-720.html>



Rurka fermentacyjna z tworzywa MINI-v2

Numer katalogowy	BR-405602
Kod producenta	BR-405602
Kod EAN	5904816007930

Opis produktu

Poznaj i docień zalety naszej udoskonalonej rurki fermentacyjnej Mini-v2!

- **Innowacyjna mała rurka** - praktyczna, idealna do domowych, mniejszych nastawów, do wyrobu win, piw i do kiszenia.
- **Bezpieczna dla nastawu** - wypełniona wodą chroni nastaw przed natlenieniem, muszkami owocówkami i zakażeniem.
- **Poszerzony wlew** - dzięki zwiększeniu średnicy kielicha rurki łatwiej jest nalać do niej wodę.
- **Nietłukąca i wytrzymała** - wysokiej jakości, do wielokrotnego, skutecznego stosowania.
- **Lepsza szczelność i dopasowanie do różnych korków** - dzięki wydłużonemu, stożkowemu końcowi rurki.
- **Przezroczysta i estetyczna** - rurka pozwala obserwować intensywność przebiegu fermentacji.

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.

W stosunku do zwykłych rurek o małych gabarytach, wymiary tej innowacyjnej rurki Mini-v2 zostały zmienione w zakresie długości i kształtu nóżki oraz pojemności kielicha. Stożkowy koniec rurki został nieco wydłużony i nadano mu stożkową formę, dzięki czemu rurkę można łatwiej dopasować do różnych korków. Jednocześnie pozwala to zmniejszyć ryzyko nieszczelności. Z kolei dzięki zwiększeniu średnicy kielicha rurki, łatwiej jest nalać do niej wodę.

Rurka ta, zachowując swoje dotychczasowe atuty małej rurki, zyskała dodatkowe cechy, które zwiększają jej funkcjonalność i które docenisz w praktyce. Jest nietłukąca, wytrzymała oraz bezpieczna dla nastawu. Rzeczą naturalną jest parowanie wody, dlatego należy pamiętać o uzupełnianiu jej poziomu w rurce. Pozwoli to skutecznie zabezpieczyć Twój nastaw czy kiszonkę przed muszkami owocówkami i innymi owadami, a także przed niepożądanymi bakteriami.

Rurka jest przezroczysta i estetycznie wykonana. Pozwala obserwować zmieniającą się intensywność procesu fermentacji od etapu burzliwego (intensywnego bulgotania) do stacjonarnego.

Wymiary produktu:

- Ø wew. górnego otworu 2,2 cm
- Ø zew. dolnego otworu 1,0 cm
- szerokość: 5,4 cm
- wysokość: 15,9 cm