Dane aktualne na dzień: 02-11-2026 12:57

Link do produktu: https://agdbydgoszcz.pl/browin-rurka-fermentacyjna-szklana-wino-balon-2-szt-p-757.html



BROWIN - Rurka fermentacyjna szklana - wino - balon - 2 szt.

Cena	**10,99 zł**
Dostępność	**Aktualnie niedostępny**
Numer katalogowy	**165475182**
Kod producenta	**013061**
Kod EAN	**5904816013061**
Marka	**Browin**

Opis produktu

Rurki szklane proste - w komplecie 2 sztuki - wykonane są 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.