Dane aktualne na dzień: 14-11-2026 18:16

Link do produktu: https://alkopolo.eu/balon-do-wina-20l-w-koszu-plastikowym-p-595.html



Balon do wina 20L w koszu plastikowym

Cena	**95,00 zł**
Dostępność	**Niedostępny**

Opis produktu

Balon do wina 20L w koszu plastikowym

Balony szklane wąskootworowe przeznaczone do fermentacji win, piw, miodów pitnych i do nalewek. Plastikowa, zdejmowana obudowa pozwala na dokładne umycie balonu, pełniąc jednocześnie funkcję ochrony szkła przed stłuczeniem.

Charakterystyka:
Szkło, z którego wykonane są balony, jest szkłem sodowym, posiadającym wszelkie atesty pozwalające na kontakt z artykułami spożywczymi.

Użytkowanie:
Balonów nie wolno myć w gorącej wodzie oraz poddawać gwałtownym zmianom termicznym (przenoszenie z zimnego do ciepłego otoczenia), zbyt wysoka temperatura mogłaby spowodować uszkodzenie szkła. Zalecane jest mycie balonów w letniej wodzie z dodatkiem środków dezynfekcyjnych np. pirosiarczynu potasu.

Zaletą szklanych balonów jest ich wysoka szczelność i możliwość „podpatrywania" procesu fermentacji. Z praktycznego punktu widzenia polecane jest prowadzenie pierwszej fermentacji w miazdze w pojemniku fermentacyjnym, a następnie - po pierwszym zlaniu i odciśnięciu owoców - prowadzenie dalszej fermentacji w szklanym balonie.

UWAGA !!!

Ze względu na powstające w trakcie burzliwej fermentacji duże naprężenia, zalecane jest w tym okresie zamknięcie balonu mniej szczelnym czopem z waty, co zapobiega ewentualnemu pęknięciu szkła.