

# Oro vožtuvas fermentacijos indui iki 50 ltr su juodu dangteliu



Rauginimo vamzdelis

Apsaugo nuo užteršimo, oksidacijos ir užkrėtimų. Skirtas vyno fermentacijos indams nuo 1 iki 50 ltr. Reikalinga 9 mm skylė.

**1,61 € su PVM**

Prekės kodas: 1.204-1260.01

**Prekės galimos pakuotės ar tipai:**

Ilgis: 17cm

Plotis: 5.5cm

Storis: 2.2cm

svoris: 20 g

Spalva: bespalve

Pagrindinė medžiaga:: skaidrus plastikas sąlyčiui su maistu

Diametras: 9 mm

Paskirtis:: oro apsaugai

Sudėtyje:: skaidrus vamzdelis ir raudonas dangtelis

## **Prekės aprašymas:**

Oro vožtuvas burbulinio modelio su juodu kamšteliu.

Tai labiausiai naudojamas oro vožtuvas. Apsaugo nuo užteršimo, oksidacijos ir užkrėtimų. Skirtas vyno fermentacijos indams nuo 1 iki 50 ltr. Reikalinga 9 mm skylė.

Kuo didesnė talpa, tuo fermentacijos metu susidaro didesnis kiekis angliarūgštės. Oro vožtuvas turi sugebėti išleisti iš indo visą susidariusį kiekį angliarūgštės, taip, kad iš vožtuvo neištumtų viso vandens. Taip gali atsitikti, jeigu oro vožtuvas bus netinkamas.

Veikimo schema labai paprasta. Turinys užpilamas švariu vandeniu iki nurodytos ribos ir sandariai įstatomas į fermentacijos

indo kamštį.

Pagamintas iš skaidraus plastiko, nedūžta, gerai nusiplauna. Iš viršaus turi dangtelį, kad į vandenį nepatektų dulkių.

### **Kam naudojami fermentacijos oro vožtuvai?**

Fermentacijos oro vožtuvas dedamas į fermentavimo rezervuarus, tam užsandarinti indą. Pusė vamzdelio yra pripildomas vandens ir veikia kaip sifonas, kad iš išorės nepatektų oras. Taip iš išorės nepatenka bakterijos, o fermentacijos inde gaminamas anglies dioksidas gali laisvai išeiti susidarius slėgiui. Vamzdelio tipo modeliai yra pigiausi, tačiau juos sunkiau išvalyti nei cilindrinis modelius. Naudojant talpas daugiau nei 50 litrų, cilindrinis modelis yra būtinas naudoti. Būtina reguliariai stebėti cilindre esantį vandens lygį, reikalui esant papildyti, nes vanduo su laiku išgaruoja. Patartina vietoj paprasto vandens į cilindrą įpilti sulfito tirpalo, į vandenį įpylus žiupsnelį sulfito ir citrinos rūgšties.

### **Nuotraukų galerija:**

