

Oro vožtuvas Duplex

Cilindrinio modelio, puikios kokybės oro vožtuvas skirtas vyno fermentacijai. Paprastai išvalomas.



23,68 € su PVM

Prekės kodas: 1.204-079.99

Prekės galimos pakuotės ar tipai:

Dydis: Duplex 0, iki 60 ltr. talpai, Duplex 1, iki 120 ltr. talpai, Duplex 1A, iki 500 ltr. talpai, Duplex 2, iki 1000 ltr. talpai

Prekės aprašymas:

Oro vožtuvas DUPLEX

Cilindrinio modelio, puikios kokybės oro vožtuvas skirtas vyno fermentacijos indui. Pagamintas iš skaidraus plastiko, nedūžta, paprastai išvalomas.

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.

Kamščio tipas kamščio skylė išmatavimai Duplex 0 9 mm Ø x H: 4 cm x 12,5 cm Duplex 1 17 mm Ø x H: 6,7 cm x 14 cm Duplex 1A 17 mm Ø x H: 8 cm x 20,5 cm Duplex 2 23 mm Ø x H: 14 cm x 24 cm

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:

