

Browin Demižon 5L v plastovém koši

Cena: 333 Kč



Skleněný demižon s úzkým otvorem pro kvašení vína, piva, medoviny a tinktury. Plastové odnímatelné pouzdro umožňuje důkladné umytí demižonu a zároveň plní funkci ochrany skla před rozbitím.

Charakteristika:

Sklo, ze kterého jsou demižony vyrobeny, je sodíkové sklo, které má všechna schválení pro styk s potravinami. Demižon je k dispozici v průhledné a zelené variantě. Není možné zvolit barvu skla.

Použití:

Demižony nesmí být umývány v horké vodě a vystaveny rychlým tepelným změnám (přechod ze studeného do teplého prostředí), příliš vysoká teplota by mohla poškodit sklo. Doporučuje se mytí ve vlažné vodě s přidavkem dezinfekčních prostředků, např. disiřičitanu draselného.

Výhodou skleněných demižonů je jejich vysoká těsnost a schopnost „sledovat“ fermentační proces. Z praktického hlediska se doporučuje provést první kvašení v buničině ve fermentační nádobě a poté - po prvním spojení a lisování ovoce - provést další kvašení ve skleněném demižonu.

UPOZORNĚNÍ:

Vzhledem k vysokému napětí vznikajícímu při rychlém kvašení se doporučuje během této doby demižon uzavřít vzduchotěsnější bavlněnou vložkou, která zabrání jakémukoli rozbití skla.

Parametry

Výška 32.00 mm;cm;dm;m

Šířka 28.50 mm;cm;dm;m

Objem 5.00 ml;cl;dl;l

Délka 28.50 mm;cm;dm;m