

Rurka fermentacyjna MAXI z korkiem ochronnym



SYMBOL

405590

KOD EAN

5908277712471

CHARAKTERYSTYKA

Tworzywo, z którego wykonane są rurki oraz korek posiadają wszelkie zezwolenia do kontaktu z żywnością, atest PZH. 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.

Specjalny korek ochronny uniemożliwia dostanie się do naczynia muszek owocówek, nie wpływając przy tym na proces fermentacji (wewnątrz korka zaprojektowano specjalne odpowietrzniki).

Inne produkty z tej kategorii:

- 647054 - Korek do balonu fi50/54mm
- 645025 - Balon do wina 25l w koszu plastikowym
- 401620 - Klarowin 2 do win czerwonych - 7g

DANE LOGISTYCZNE

	szer/gł/wys [cm]	Ilość sztuk	waga [kg]
Opakowanie jednostkowe	6/2/17	1	0,020
Opakowanie zbiorcze	14,7/33,5/16.7	35	0,79

PRZEZNACZENIE

Rurki plastikowe wykonane z bardzo wysokiej jakości tworzywa sztucznego PVC. Posiadają duże banieczki, co zapewnia wolniejsze odparowywanie wody w czasie prowadzonej fermentacji. Korek ochronny zapobiega dostawaniu się do środka muszek owocówek.

INFORMACJE DODATKOWE

Dopasowana do otworu znajdującego się w korkach gumowych do balonów.

PKWiU

22.21.29.0

VAT

23%