



Barboteur plastique + capuchon rouge

Le plus connu. Protège contre des insectes, de l'oxydation et des infections. Fait pour des récipients de 1-50 l. Requier un trou de 9 mm.

Que fait un barboteur ?

En remplissant le barboteur d'un peu d'eau, il agit comme un siphon ; l'eau isole le vin ou la bière de l'air extérieur. Empêchant donc les bactéries de pénétrer à l'intérieur. Toutefois, il permet le gaz carbonique, formé lors de la fermentation, de s'échapper par le barboteur à cause de la surpression.

Les modèles de barboteur en forme de serpentins sont les plus avantageux, mais ils sont plus difficiles à nettoyer que les modèles cylindriques. L'usage de barboteurs cylindriques est également recommandé pour des fûts avec une capacité de 50 litres ou plus, pour être en mesure de traiter le plus grand volume de dioxyde de carbone.

L'eau dans le barboteur s'évapore ; il est donc indispensable de contrôler régulièrement et remplir si nécessaire. Eventuellement, remplissez le barboteur avec une solution désinfectante au lieu de l'eau ordinaire.



Spécifications

Dimensions et poids emballage:

Poids	0.016 kg
Longeur	17 cm
Hauteur	5.5 cm
Largeur	2.2 cm
Code EAN	01000160