



Fermentasaurus startpakket + drukset

De Fermentasaurus is 's werelds eerste conische gistingvat uit pet dat bestand is tegen een werkdruk tot 2,4 bar. Dit product van Australische makelij verandert en vereenvoudigt de manier waarop thuis wordt gebrouwen.

Dankzij dit baanbrekende nieuwe ontwerp kun je je helder vergistte bier eindelijk natuurlijk carboniseren in de Fermentasaurus en direct aftappen. Het bier hoeft dus niet meer gecarboniseerd te worden in de keg of fles. Je kunt het bier aftappen uit de Fermentasaurus en direct drinken, waardoor je veel tijd en moeite bespaart. Met de optionele drukset kan het vat een druk tot 2,4 bar weerstaan zodat je kunt carboniseren en direct kunt aftappen uit het gistingvat, net zoals met een keg! Of je kunt het brouwsel onder druk overbrengen naar rvs kegs, vrijwel zonder blootstelling aan zuurstof.

Thuisbrouwers kunnen de gistactiviteit zien, want de Fermentasaurus is helemaal doorzichtig. Je kunt de gist uit het conische vat aftappen en het bier klaren zonder dat je het naar een ander vat moet overhevelen. Om bier te klaren, moest je het in het verleden overhevelen van het ene gistingvat in het andere, waardoor er een hoger risico was op besmetting en oxidatie. Nu hoeft je hier niet langer tijd aan te verspillen of je bier aan risico's bloot te stellen. Met de Fermentasaurus kan bier vergist, geklaard en gecarboniseerd worden in één en hetzelfde vat.

Bij de Fermentasaurus komt een gistopvangbak van 500 ml die ook aan het drukniveau voldoet. Dankzij de gistopvangbak kun je de gist van het ene brouwsel bewaren en in het volgende brouwsel gebruiken.

De Fermentasaurus is ontworpen met een hygiënische vlinderklepkraan met rvs afsluiter. Deze vlinderklepkraan is zo ontworpen dat er geen schroefdraden in vloeistof worden ondergedompeld terwijl de Fermentasaurus in gebruik is. Veel gistingvaten op de markt maken gebruik van kogelkranen die erg moeilijk te reinigen zijn, aangezien de kogelkraan veel kleine holtes heeft die vol raken met vloeistof en het vrijwel onmogelijk maken om het onderdeel te reinigen zonder het te demonteren.

- gistingvat: pet (polyethyleentereftalaat) met hoge molecuullengte
- volume gistingvat: 35 liter
- looskraan: glasversterkt nylon met rvs afsluiter en rvs bouten
- frame: 304 rvs frame
- niet-drukbestendig deksel: glasversterkt nylon
- dekselafdichting: nitrilbutadiëenrubber (NBR)
- werkdruk: 2,4 bar (35 psi)
- barstdruk: boven 7 bar
- testdruk: 5 bar

Fermentasaurus-drukset

De Fermentasaurus-drukset verandert het Fermentasaurus- startpakket in een



Specificaties

Afmetingen en gewicht verpakking:

Gewicht	5 kg
Lengte	67 cm
Hoogte	38 cm
Breedte	38 cm
EAN code	01799130

**Art. 017.991.30**<https://www.brouwland.com/nl/qr/017.991.30>

Fermentasaurus startpakket + drukset

alles-in-éénvat voor zowel vergisting, carbonisering als het aftappen van afgewerkt bier. Met deze set kun je de Fermentasaurus onder druk zetten. Het speciale drukdeksel bevat een overdrukventiel en rvs ball-lockkoppelingen; dit zijn dezelfde koppelingen die je vaak ziet in thuisbrouwkegs.

Dit speciale drukdeksel is ook voorzien van een siliconen stijgbuis met vlotter. De drijvende stijgbuis is zo ontworpen dat als er bier uit de Fermentasaurus wordt genomen, het altijd uit de bovenkant wordt afgenomen waar het bier het helderst is. Dit vergroot de snelheid waarmee je helder bier direct uit het gistingsvat kunt drinken, zelfs wanneer de gist niet volledig naar de bodem is gezakt.

Drukbestendig deksel:

- 304 rvs ball-lock koppelingen
- glasversterkt nylon
- overdrukventiel 2,4 bar (35 psi)

Klik hier voor alle video's van Fermentasaurus.