



Barboteur pour fûts 30-210 litres

Barboteur pour fûts 30-210 litres



Marque : Brewferm
Référence : 017.755.1

Prix : 4.15€

Barboteur pour fûts 30-210 litres

Modèle cylindrique d'excellente qualité. Facile à nettoyer. Recommandé pour les grands fûts (à partir de 50 litres).

Pour des fûts 30-210 l Dimensions (Ø x H) : 8 cm x 11 cm Approprié pour un trou de 17 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 serpentin 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.

[Lien vers la fiche du produit](#)