

Link do produktu: <https://sloikczybutelka.pl/korek-ekologiczny-6556-mm-p-789.html>



Korek ekologiczny 65/56 mm

Cena	8,99 zł
Numer katalogowy	KOREK 65/56

Opis produktu

Stożkowy korek z naturalnego korka Ø 65-56 mm - do dużych balonów fermentacyjnych

Trwały i szczelny **korek stożkowy z naturalnego korka** o średnicy 65-56 mm to niezawodne rozwiązanie do zamykania **dużych balonów fermentacyjnych** oraz pojemników na domowe wino, piwo czy nalewki. Dzięki naturalnej elastyczności i dopasowującemu się kształtowi, korek zapewnia odpowiednią ochronę przed dostępem powietrza i wspomaga prawidłowy przebieg fermentacji.

- ☐ **Średnica: 65-56 mm (stożkowy kształt)**
- ☐ **Naturalny korek spożywczy**
- ☐ **Idealny do dużych balonów i pojemników fermentacyjnych**
- ☐ **Zapewnia szczelność i odpowiednią wymianę gazową**

Instrukcja użytkowania:

Przed użyciem korek należy odpowiednio przygotować - wystarczy **zanurzyć go na ok. 3 minuty w gorącej wodzie** lub umieścić **nad wrzątkiem pod przykryciem**, aby zwiększyć jego elastyczność. Dzięki temu proces korkowania będzie łatwiejszy i bezpieczniejszy - zarówno dla korka, jak i korkownicy.

Ważne zalecenia:

- Nie moczyć korka zbyt długo - może to prowadzić do jego uszkodzenia.
- Po zakorkowaniu pojemnika, pozostaw go na 24 godziny w pozycji pionowej, by korek dopasował się do szyjki.
- Następnie przechowuj w pozycji poziomej, by zapobiec wysychaniu korka i utrzymać jego szczelność.
- Po 2-3 dniach sprawdź szczelność - w razie przecieków korek należy wymienić.