Gärei Fermentegg



Die biodynamische Vergärung in der Eiform entspricht dem goldenem Schnitt ohne Ecken und Kanten. Wein, Most und Bier kann sich während der Gärphase und der Lagerung fließend bewegen. Der Prozess läuft dadurch schonender ab und das Getränk kann zur völligen Entfaltung gelangen. Die Idee der Vergärung oder Reifung im Ei ist eine Rückbesinnung auf uralte Methoden, aber mit neuen Materialien.

Schon in der Antike wurde Wein in eiförmigen Amphoren ausgebaut. Nachdem für den Weinbau in den letzten Jahren Versuche mit eiförmigen Gärbehältern aus Beton erfolgreich getestet wurden, hat Speidel nun das Gärei aus lebensmittelechtem PE entwickelt.

MODELLE GÄREI FERMENTEGG

Inhalt ltr,	Art.-Nr.	Höhe cm	Breite cm	Gewicht kg
60	21090	79	48	8
250	21070	120	76	21
600	21080	157	103	42



VORTEILE SPEIDEL-GÄREI FERMENTEGG

- Geeignet für die Vergärung von Wein, Bier und Most
- Aus lebensmittelechtem PE
- Wein, Most und Bier kann sich während der Gärphase und der Lagerung fließend bewegen
- Spontanere Vergärung, vielschichtigere und filigranere Weine und Biere
- Die Sauerstoffpermeabilität des lebensmittelechten Kunststoffes erlaubt einen gleichmäßigen Sauerstoffeinfluss und sorgt so für einen idealen Prozess der Gärung und Reifung.
- Nach der Vergärung ist die glatte Innenoberfläche sehr einfach zu reinigen.
- Bei 60 Liter: Auslauf 2 x G ¾" Innengewinde
- Ab 250 Liter: Auslauf 2 x G 1" Innengewinde

LIEFERUMFANG GÄREI FERMENTEGG

- Gärei mit Sockel und Deckel
- Ohne Hähne und Rollsockel

Das passende Zubehör finden Sie auf Seite 41

