Come autocostrursi un sistema a gel per l'erogazione di CO_2 in acquario



La CO2 a Gel è l'evoluzione della classica CO2 a fermentazione fatta con solo zucchero e lievito.
Con la CO2 con solo zucchero e lievito si ha una sovrapproduzione nei primi giorni e una sotto produzione negl'ultimi giorni. E' una reazione molto incostante.
Con la CO2 Gel invece questo non accade e avremo una produzione di CO2 costante fino all'ultimo giorno. Questo perché lo zucchero è all'interno di un ammasso di gelatina che rimane compatto e mette a disposizione del lievito sempre la stessa quantità di zucchero.



Ecco cosa ci dobbiamo procurare per un produttore di CO2 Gel fai da te:

- 1 bottiglietta da mezzo litro di una bevanda gassata (Coca, Fanta, Sprite, ecc...) [perché è fatta per resistere a forte pressione da CO2]
- 1 deflussore (o gocciolatore) per flebo [lo trovate in farmacia a 1 Euro; lo useremo come conta-bolle]
- 1 porosa (preferibilmente in legno) o un diffusore apposito per CO2
- acqua
- zucchero
- 2 fogli di gelatina (colla di pesce) (4 g) [la trovate al supermercato nel reparto dolci]
- 1/6 di un cubetto di lievito di birra fresco (4 g)

Ecco tutto il procedimento:

Prendete la bottiglia, toglietele l'etichetta, lavatela per bene ovunque.



Prendete il tappo, bucatelo al centro con una forbice e allargate leggermente il buco.
Infilate la punta di plastica del deflussore per flebo nel buco del tappo fino a che potete, poi

prendete l'Attack e mettetene un bello strato intorno al buco (tendendo dentro la punta del deflussore) sia dentro che fuori.





Ora prendete la porosa o il diffusore e attaccatelo all'altra estremità del deflussore per flebo.









Prendete i due fogli di gelatina e spezzettandoli metteteli in un bicchieri con dentro un dito d'acqua





Prendete una pentola bassa, metteteci dentro 80 ml d'acqua e mettetela sul fuoco.



Quando inizierà a bollire mettete il fuoco al minimo e versate nella pentola 130 g di zucchero.







Mescolate bene l'acqua e lo zucchero fino a che otterrete un fluido completamente trasparente



Aspettare per qualche secondo e versare la bottiglietta d'acqua del bicchiere nella pentola.





Mettete la bottiglietta aperta in frigo in posizione verticale.





Bottiglia (dopo circa 2-4 ore) il composto sarà solidificato al punto che anche inclinando la







Quindi prendete la bottiglia e riempitela con l'acqua fino a circa 1 cm dal bordo. Mettete la porosa


kH Test
test
Askoll
test
Askoll







