

# Ânfora de Fermentação



## Sobre

A ânfora ou cuba de fermentação é um utensílio ancestral usado para fermentação de vegetais e criação de culturas selvagens de microrganismos. Uma forma encontrada por populações do neolítico para conservação de alimentos. É composta por 4 peças, a tampa, o pote e o peso bipartido.

O copo possui uma calha para ser selada com líquido para evitar entrada de sujidades ou microrganismos do meio externo. Além disso, possui um gargalo para segurar as duas partes do disco. A calha também permite que o gás carbônico saia.

O Disco tem a função de pressionar o mosto de fermentação e garantir que os vegetais fiquem selados por uma camada líquida de salmoura.

## Característica

**Capacidade:** 3,5 litros aproximadamente

**Peso total vazio:** 4kg

**Altura total com tampa:** 30 a 32 cm

**Revestimento:** Cerâmica vitrificada





# Ânfora de Fermentação

## Corte



## Peças



## Medidas

Por se tratar uma peça artesanal, as medidas serão aproximadas, bem como a capacidade em litros da peça da peça.

