



Winomierz (cukromierz)- pomiar

OPIS

Charakterystyka produktu:

Głównymi elementami miernika są:

próbówka i pływak z odpowiednio naniesioną skalą do pomiaru gęstości płynu w stopniach Ballinga (Błg).

Urządzenie to skalowane jest w temperaturze 20 - 21°C.

Pomiar stężenia cukru dokonywany jest poprzez bezpośredni odczyt.

Zakres: od 0 do 24°Błg

(1°Błg odpowiada w przybliżeniu 10 g cukru w 1 L soku (moszczu).

Dla ułatwienia zakresy zalecanych stężeń cukru w trakcie poszczególnych etapów przygotowania wina wyróżniono odpowiednimi kolorami:

-przed rozpoczęciem fermentacji stężenie cukru nie powinno przekraczać 22°Błg - obszar różowy

- zaraz po dodaniu kolejnych dawek cukru w trakcie fermentacji, wskazania winomierza nie powinny przekraczać 16°Błg - obszar żółty

- odczyt w końcowej fazie fermentacji dla win wytrawnych i półsłodkich, mieścić powinien się w przedziale - obszar zielony

Areometr ten pozwala również w sposób pośredni określić stężenie alkoholu w winie, poprzez proste obliczenia.

Użytkowanie :

W celu dokonania pomiaru próbkę należy wypełnić niewielką ilością płynu pozbawionego cząstek stałych i pęcherzyków gazu. Ilość płynu powinna być taka, aby umieszczony w próbówce pływak unosił się swobodnie i nie dotykał ścianek zbiorniczka.

Wartość stężenia cukru odczytujemy wg menisku górnego cieczy.

CECHY

Długość	2.0 cm
Szerokość	2.0 cm
Wysokość	24.0 cm