

Browin Multimetr - koncentrace. cukru + obsah alkoholu

Cena: 220 Kč



Indikátor pro měření koncentrace cukru v moštu nebo mladíně vyjádřený vg / l nebo v míčích Balling a pro stanovení potenciálního obsahu alkoholu ve víně nebo pivu (%).

Jeden stupeň kuličky (1 ° Blg) odpovídá přibližně 10 g cukru v 1 l šťávy (moštu).

Toto zařízení je kalibrováno na 20 ° C.

HLAVNÍ PRVKY MĚŘIČE

- plovák (hustoměr) se třemi značkami (pro koncentraci cukru vg / la ve stupních Blg); a potenciální obsah alkoholu v%,
- zkumavka - k provedení měření

Testy moštu

Aby bylo možné provést měření, měla by být zkumavka naplněna do 2/3 své výšky analyzovaným moštem nebo mladinou. Kapalina by neměla obsahovat pevné částice a plynové bubliny. Množství kapaliny by mělo být takové, aby plovák umístěný ve zkumavce volně plaval a nedotýkal se dna a stěn zkumavky.

Příklad:

Předpokládejme, že naměřená hodnota pro test musí být 20 stupňů Blg, což odpovídá 200 g / l cukru a znamená, že potenciální obsah alkoholu ve víně bude 9,6%.

Testování pивní mladiny

Cukernatost v pивní mladíně se měří obdobným způsobem jako u přípravy vína. Rozsah doporučených počátečních koncentrací cukru v mladíně je vyznačen na stupnici jantarově (8 - 10 Blg°). Fermentace mladiny se považuje za dokončenou, když je odečet v rozmezí označeném zeleně (0 - 2 Blg°).

UPOZORNĚNÍ:

Pro snadné použití byly rozsahy počátečních koncentrací cukru v moštu označeny různými barvami na stupnici pro různé druhy vín, které chceme získat:

- kaštanová oblast (22 - 25 Blg °) - dezertní vína (sladká),
- žlutá plocha (15 - 22 Blg °) - stolní vína (suchá),

Pro správný průběh fermentace je důležité, aby koncentrace cukru před zahájením **nepřekročila** 22 až 25 Blg °. Pokud dáváte přednost velmi sladkým vínům, přidejte cukr v několika dávkách, např. 1., 5. a 12. den kvašení. Víno lze osladit i po ukončení kvašení.

Parametry

Výška 24.50 mm;cm;dm;m

Šířka 2.00 mm;cm;dm;m

Délka 2.00 mm;cm;dm;m