

Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/cukromierz-wskaznik-zawartosci-cukru-0-29Blg-p-1799.html>



Cukromierz, wskaźnik zawartości cukru 0 - 29Blg

Cena	19,00 zł
Numer katalogowy	P1-405550
Kod producenta	P1-405550
Kod EAN	5904816913033

Opis produktu

Areometr do pomiaru stężenia cukru wyrażanego w stopniach Ballinga.

- **Do wina, piwa i nastawów cukrowych** - miernik jest niezbędny przy produkcji wymienionych alkoholi.
- **Nietłukąca probówka** - wykonana została z plastiku, dzięki czemu jest odporna na stłuczenia.
- **Zakresy zalecanych stężeń zaznaczone kolorami** - na skali areometru oznaczono kolorami zakresy stężenia cukru odpowiednie dla danego etapu fermentacji wina i piwa.
- **Skala od 0 do 29Blg** - areometr pozwala na szeroki zakres pomiarów.
- **Łatwy pomiar** - urządzenie jest niezwykle proste w obsłudze. Pomiaru dokonuje się w sposób bezpośredni.

Cukromierz przyrząd pomiarowy, niezbędny przy nastawianiu domowych piw, win i innych trunków. Z jego pomocą w szybki i prosty sposób zmierzysz zawartość cukru w badanym płynie.

Dołączona do miernika plastikowa probówka jest trwała i nietłukąca.

Przyrząd skalowany jest w temperaturze 20C, dlatego najlepiej pomiaru dokonywać w analogicznych warunkach.

Odczyt pomiaru ułatwiają kolorowe, opisane na skali zakresy dotyczące rodzaju trunku oraz etapu fermentacji.

Sposób użycia:

Badanie moszczu winiarskiego

W celu dokonania pomiaru wystarczy, umieścić cukromierz w probówce i wypełnić ją taką ilością płynu, aby pływak swobodnie się unosił, nie dotykał dna i ścianek probówki. Płyn nie powinien zawierać cząstek stałych i pęcherzyków gazu. Wynik odczytuje się ze skali na podstawie górnego menisku. Dla ułatwienia, na skali zaznaczono różnymi kolorami zakresy początkowych stężeń cukru w moszczu, dla różnego rodzaju win, które chcemy otrzymać:

- obszar bordowy (22 - 25Blg) - wina deserowe (słodkie),
- obszar żółty (15 - 22Blg) - wina stołowe (wytrawne),

Uwaga:

Dla prawidłowego przebiegu fermentacji ważnym jest, by stężenie cukru przed jej rozpoczęciem nie przekroczyło 22 do 25Blg.

Jeżeli preferujesz wina bardzo słodkie dodawaj cukier w kilku porcjach np.: w 1, 5 i 12-tym dniu fermentacji. Wino można również dosłodzić po zakończeniu, gdy fermentacja dobiegnie końca.

Badanie brzezki piwnej

Pomiaru zawartości cukru w brzezce piwnej dokonuje się w analogiczny sposób jak dla nastawu wina.

Na skali zaznaczono zakres zalecanych początkowych stężeń cukru w brzeczce kolorem bursztynowym (8 - 10Blg).

Fermentację brzeczki piwnej uznaje się za zakończoną, gdy odczyt mieści się w przedziale oznaczonym kolorem zielonym (0 - 2Blg).

W skład zestawu wchodzi:

- pływak (areometr) z naniesioną skalą stężenia cukru w Blg,
- probówka (plastikowa) - do przeprowadzenia pomiaru.

Wymiary produktu:

cukromierz:

- wysokość 16 cm
- szerokość 1,2 cm

probówka:

- wysokość 16,7 cm
- średnica zew. 2,5 cm
- średnica wew. 1,95 cm