

Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/kwasomierz-pomiar-kwasowosci-w-winie-sokach-browin-p-1728.html>



Kwasomierz - pomiar kwasowości w winie, sokach Browin

Cena brutto	29,00 zł
Cena netto	23,58 zł
Dostępność	DOSTĘPNOŚĆ
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	405559
Kod producenta	405559
Kod EAN	5904816016260
Producent	Browin

Opis produktu

Opis produktu:

Kwasomierz jest urządzeniem przystosowanym do pomiaru kwasowości we wszystkich rodzajach owoców, które będą stanowiły surowiec do wyrobu wina domowego.

W skład urządzenia wchodzi: cylinderek miarowy z naniesioną odpowiednią skalą oraz 100 ml wskaźnika błękitu bromotymolowego.

Charakterystyka produktu:

Cylinderek ma naniesione odpowiednie wartości ze względu na rodzaj owoców, które będą stanowiły surowiec do wyrobu wina domowego. Odczyt kwasowości jest bezpośredni, bez dodatkowych obliczeń. Jednostka odczytu g kwasu/l wina.

Zalecana kwasowość, odpowiednia dla prawidłowej fermentacji mieści się w granicach 6-9 g kwasu/l.

Użytkowanie:

Moszcz do pomiaru powinien być oczyszczony bez drobinek owoców.

Pomiar kwasowości polega na miareczkowaniu zawartych w moszczu kwasów, błękitem aż do pierwszej zmiany barwy.

Ilość mililitrów wskaźnika użyta do miareczkowania, odczytana na skali cylindra określa kwasowość moszczu tj. ilość kwasu w 1 litrze moszczu. Przy miareczkowaniu należy pamiętać, aby robić to kroplami i za każdym razem dobrze mieszać.

Wykonanie pomiaru dla odpowiedniego rodzaju moszczu:

a) Dla moszczu gronowego (zawierającego głównie kwas winowy) należy napełnić zbiorniczek moszczem do poziomu oznaczonego "O".

b) Dla moszczu z owoców pestkowych (np.: jabłka, gruszki, śliwki, zawierających głównie kwas jabłkowy) cylinder należy wypełnić do poziomu oznaczonego na skali "J" i dodać wody do poziomu "O".

c) Dla moszczu z owoców ziarnkowych (np.: jagody, porzeczki, jeżyny, maliny, truskawki, zawierających głównie kwas cytrynowy) należy napełnić cylinderek do poziomu oznaczonego na skali jako "C" i dodać wody do poziomu "O".

Przykładowe obliczenie:

Zakładając, że moszcz ma 18 g kwasu w litrze, a chcemy otrzymać nastaw o kwasowości 8 g kwasu w litrze.

$18 : 8 = 2,25$ (stopień rozcieńczenia)

Oznacza to, że do każdego litra moszczu należy dodać 1,25 l wody

Uwaga:

W przypadku płynów wysoko garbnikowych bardzo ciężko jest uchwycić zmianę barwy podczas miareczkowania. Należy wtedy obserwacje prowadzić przy bardzo jasnym świetle np. pod lampką biurową lub rozcieńczyć płyn (notując ilość dodanej wody) a następnie po wykonaniu miareczkowania uwzględnić rozcieńczenie i pomnożyć wynik przez jego wielokrotność. Np.: jeśli sok rozcieńczaliśmy 2 razy wynik mnożymy razy 2.

Wynalazek opatentowany.

Wymiary produktu:

- opakowanie:

wysokość 22,3 cm

szerokość 4,8 cm

długość 5,5 cm

- cylinder:

wysokość 18,2 cm

średnica zew. 1,9 cm

średnica wew. 1,5 cm.

Poniższe wymiary dotyczą opakowania.