

Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/multimierz-pom-stez-cukru-i-pot-alkoholu-browin-p-1070.html>

BRAK
ZDJĘCIA



Multimierz pom. stęż.
cukru i pot. alkoholu
Browin

Cena brutto	20,00 zł
Cena netto	16,26 zł
Dostępność	DOSTĘPNOŚĆ
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	405551
Kod producenta	405551
Kod EAN	5904816914863
Producent	Browin

Opis produktu

Nowość na rynku!

Wskaźnik służący do pomiaru stężenia cukru w moszczu lub brzeczce piwnej wyrażonego w g/l lub w stopniach Ballinga oraz do określenia potencjalnej zawartości alkoholu w winie lub piwie (%). Jeden stopień Ballinga (1°Blg) odpowiada w przybliżeniu 10g cukru w 1L soku (moszczu). Urządzenie to skalowane jest w temperaturze 20°C. GŁÓWNE ELEMENTY MIERNIKA- pływak (areometr) z naniesionymi trzema skalami (dla stężenia cukru g/l oraz w stopniach Blg); oraz potencjalnej zawartości alkoholu w %,- probówka - do przeprowadzenia pomiaru.

BADANIE MOSZCZU

W celu dokonania pomiaru probówkę należy wypełnić do 2/3 wysokości analizowanym moszczem lub brzeczką piwną. Płyn nie powinien zawierać cząstek stałych i pęcherzyków gazu. Ilość płynu powinna być taka, aby umieszczony w probówce pływak unosił się swobodnie, nie dotykał dna i ścianek probówki.

Przykład:

Założmy, że odczyt wyniósł dla badanego moszczu 20 stopni Blg, co odpowiada zawartości 200g/l cukru i oznacza, że potencjalna zawartość alkoholu w winie wynosić będzie 9,6 %.

UWAGA:

Dla ułatwienia, na skali zaznaczono różnymi kolorami zakresy początkowych stężeń cukru w moszczu, dla różnego rodzaju win, które chcemy otrzymać:

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

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

BADANIE BRZECZKI PIWNEJ

Pomiaru zawartości cukru w brzeczce piwnej dokonuje się w analogiczny sposób jak dla nastawu wina. Na skali zaznaczono zakres zalecanych początkowych stężeń cukru w brzeczce kolorem bursztynowym (8 - 10 Blg°). Fermentację brzeczki piwnej uznaje się za zakończoną gdy odczyt mieści się w przedziale oznaczonym kolorem zielonym (0 - 2 Blg°).

Wymiary produktu:

- multimierz:
 - wysokość 21,2 cm
 - średnica 1,75 cm
- probówka:
 - wysokość 24,5 cm
 - średnica zew. 2,2 cm

średnica wew. 2,0 cm