Dane aktualne na dzień: 09-06-2026 19:39

Link do produktu: https://sklep.todo.info.pl/multimierz-pom-stez-cukru-i-pot-alkoholu-p-3312.html

Multimierz pom. stęż. cukru i pot. alkoholu

Numer katalogowy	**BR-405551**
Kod producenta	**BR-405551**
Kod EAN	**5904816914863**

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 (1Blg) odpowiada w przybliżeniu 10g cukru w 1L soku (moszczu). Urządzenie to skalowane jest w temperaturze 20C. GŁÓWNE ELEMENY 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:
Załóżmy, 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 przekroczyło22 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