

Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/winomierz-cukromierz-pomiar-stezenia-cukru-browin-p-1071.html>

BRAK
ZDJĘCIA



Winomierz (cukromierz)- pomiar stężenia cukru Browin

Cena brutto	20,00 zł
Cena netto	16,26 zł
Dostępność	DOSTĘPNOŚĆ
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	405556
Kod producenta	405556
Kod EAN	5904816013054
Producent	Browin

Opis produktu

- **Do pomiaru cukru i określenia potencjalnej zawartości alkoholu** - areometr przydatny przy nastawach winiarskich i brzeczce piwnej, zakres: 0 do 24°Blg.
- **Szklana, wygodna probówka** - wykonany ze szkła cylinderek do płynu, ma płaskie dno, dzięki czemu jest wygodny w trakcie użytkowania.
- **Czytelna, kolorowa skala** - umieszczona na pływaku pozwala na łatwe odczytanie pomiaru gęstości płynu w stopniach Ballinga (Blg).
- **Łatwy pomiar** - urządzenie jest niezwykle proste w obsłudze. Pomiaru dokonuje się w sposób bezpośredni odczytując wynik na skali.
- **Urządzenie skalowane w temperaturze 20 - 21°C.**

Winomierz (cukromierz) to niezbędne urządzenie do szybkiego i precyzyjnego określenia jak wiele cukru znajduje się w nastawie winiarskim lub brzeczce piwnej. Winomierz jest areometrem wyskalowanym w stopniach Ballinga (°Blg) - 1°Blg odpowiada w przybliżeniu 10 g cukru w 1 L soku (moszczu). Probówka, w której dokonuje się pomiaru wykonana jest ze szkła i posiada płaskie dno.

Dla ułatwienia zakresy zalecanych stężeń cukru w trakcie poszczególnych etapów przygotowania wina wyróżniono odpowiednimi kolorami:

- przed rozpoczęciem fermentacji stężenie cukru nie powinno przekraczać 22°Blg - obszar różowy
- zaraz po dodaniu kolejnych dawek cukru w trakcie fermentacji, wskazania winomierza nie powinny przekraczać 16°Blg - obszar żółty
- odczyt w końcowej fazie fermentacji dla win wytrawnych i półsłodkich, mieścić powinien się w przedziale - obszar zielony

Areometr ten pozwala również w sposób pośredni określić stężenie alkoholu w winie, poprzez proste obliczenia.

Użytkowanie :

W celu dokonania pomiaru probówkę należy wypełnić niewielką ilością płynu pozbawionego cząstek stałych i pęcherzyków gazu. Ilość płynu powinna być taka, aby umieszczony w probówce pływak unosił się swobodnie i nie dotykał ścianek zbiorniczka. Wartość stężenia cukru odczytujemy wg menisku górnego cieczy.

Wymiary produktu:

-
- winomierz:

wysokość 24 cm

średnica 1,75 cm

- probówka:

wysokość 24,5 cm

średnica zew. 2,2 cm

średnica wew. 2,0 cm

W skład zestawu wchodzi:

- szklana probówka
- pływak z naniesioną skalą

Zakres: od 0 do 24°Blg