

Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/winomierz-cukromierz-pomiar-stezenia-cukru-p-3313.html>



## Winomierz (cukromierz)- pomiar stężenia cukru

Numer katalogowy	<b>BR-405556</b>
Kod producenta	<b>BR-405556</b>
Kod EAN	<b>5904816013054</b>

### Opis produktu

- **Do pomiaru cukru i określenia potencjalnej zawartości alkoholu** - areometr przydatny przy nastawach winiarskich i brzeczce piwnej, zakres: 0 do 24Błg.
- **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 (Błg).
- **Łatwy pomiar** - urządzenie jest niezwykle proste w obsłudze. Pomiaru dokonuje się w sposób bezpośredni odczytując wynik na skali.
- **Urządzenie skalowane w temperaturze 20 - 21C.**

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 (Błg) - 1Błg 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 22Błg - obszar różowy
- zaraz po dodaniu kolejnych dawek cukru w trakcie fermentacji, wskazania winomierza nie powinny przekraczać 16Błg - obszar żółty
- odczyt w końcowej fazie fermentacji dla win wytrawnych i półsłodkich, mięścić 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 24Blg