

Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/winomierz-cukromierz-w-plastikowej-probowce-p-3310.html>



## Winomierz (cukromierz) w plastikowej próbówce

|                  |                      |
|------------------|----------------------|
| Numer katalogowy | <b>BR-405566</b>     |
| Kod producenta   | <b>BR-405566</b>     |
| Kod EAN          | <b>5908277718688</b> |

### Opis produktu

- **Do pomiaru cukru** – areometr służy do pomiaru stężenia cukru w nastawie winiarskim w zakresie 0-24Blg .
- **Nietłukąca, wygodna próbówka** – wykonany z tworzywa cylinderek do płynu, ma wygodne płaskie dno i nigdy się nie potłucze, co stanowi przewagę nad szklanymi odpowiednikami.
- **Próbówka pomiarowa z zamknięciem** – do próbówki dołożono zamknięcie, które uniemożliwi wysunięcie się areometru w trakcie przenoszenia czy przechowywania
- **Zakresy zalecanych stężeń zaznaczone kolorami** – na skali areometru oznaczono kolorami zakresy stężenia cukru odpowiednie dla danego etapu fermentacji
- **Łatwy pomiar** – urządzenie jest niezwykle proste w obsłudze. Pomiaru dokonuje się w sposób bezpośredni

Winomierz - cukromierz do wina to niezbędne urządzenie do szybkiego i precyzyjnego określenia jak wiele cukru znajduje się w nastawie winiarskim. Winomierz jest areometrem wyskalowanym w stopniach Ballinga (Blg) - 1Blg odpowiada w przybliżeniu 10 g cukru w 1 L soku (moszczu). Na tej podstawie możesz przewidzieć również moc napoju.

Dla ułatwienia zakresy zalecanych stężeń oznaczono – dzięki temu nie potrzebujesz dodatkowych obliczeń czy tabel:

- obszar czerwony „start fermentacja I” - przed rozpoczęciem fermentacji, stężenie cukru nie powinno przekraczać 22Blg
- obszar żółty „start fermentacja II” - zaraz po dodaniu kolejnych dawek cukru w trakcie fermentacji, wskazania winomierza nie powinny przekraczać 16Blg
- obszar zielony „koniec” - w końcowej fazie fermentacji dla win wytrawnych i półsłodkich, stężenie cukru powinno mieścić się w oznaczonym zakresie.

Sposób użycia winomierza jest niezwykle prosty. Wystarczy, umieścić areometr w próbówce i wypełnić ją taką ilością płynu aby pływak swobodnie się unosił. Wynik odczytuje się ze skali na podstawie górnego menisku.

Urządzenie to skalowane jest w temperaturze 20C.

#### Sposób użycia:

W celu dokonania pomiaru w próbówce umieść areometr i wlej płyn pozbawiony cząstek stałych oraz pęcherzyków gazu. Ilość płynu powinna być taka, aby umieszczony w próbówce pływak unosił się swobodnie i nie dotykał ścianek zbiorniczka.

Wartość stężenia cukru wskazuje odczyt górny. Patrz instrukcja.

Po dokonaniu pomiaru płyn wylej, nie spożywaj.

#### W skład zestawu wchodzi:

- plastikowa próbówka
- korek do próbówki
- areometr

**Zakres:** od 0 do 24Blg