

Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/winomierz-z-termometrem-w-plastikowej-probowce-browin-p-1067.html>

BRAK
ZDJĘCIA



Winomierz z termometrem w plastikowej probówce Browin

Cena brutto	8,00 zł
Cena netto	6,50 zł
Dostępność	DOSTĘPNOŚĆ
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	405562
Kod producenta	405562
Kod EAN	5908277716899
Producent	Browin

Opis produktu

- **Do pomiaru cukru i określenia potencjalnej zawartości alkoholu** - areometr przydatny przy nastawach winiarskich i brzeczce piwnej, zakres: 0 do 30°Blg.
- **Nietłukąca, wygodna probówka** - wykonany z tworzywa cylinderek do płynu, ma wygodne płaskie dno i nigdy się nie potłucze, co stanowi przewagę nad szklanymi odpowiednikami.
- **Zakresy zalecanych stężeń zaznaczone kolorami** - na skali areometru oznaczono kolorami zakresy stężenia cukru odpowiednie dla danego etapu fermentacji wina i piwa.
- **Probówka pomiarowa z zamknięciem** - do probówki dołożono zamknięcie, które uniemożliwi wysunięcie się areometru w trakcie przenoszenia czy przechowywania.
- **Łatwy pomiar** - urządzenie jest niezwykle proste w obsłudze. Pomiaru dokonuje się w sposób bezpośredni odczytując wynik na obu skalach.
- **Termometr w środku areometru** - dzięki praktycznie bezpośredniemu kontaktowi ze ścianką areometru (końcówka kapilary) mierzy temperaturę cieczy, bez zafałszowań.

Winomierz z termometrem 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). Dzięki dwóm skalom, z jego pomocą możesz zaplanować również moc wina.

Probówka, w której dokonuje się pomiaru wykonana jest z tworzywa, dlatego w przeciwieństwie do szklanych odpowiedników jest nietłukąca.

Dla ułatwienia, na skali zaznaczono różnymi kolorami zakresy zalecanych początkowych i końcowych stężeń cukru w moszczu oraz brzeczce piwnej - dzięki temu nie potrzebujesz dodatkowych obliczeń czy tabel:

- obszar bordowy (22 - 25°Blg) - początkowe stężenie, wino deserowe (słodkie)
- obszar żółty (15 - 22°Blg) - początkowe stężenie, wino stołowe (wytrawne)
- obszar bursztynowy (9 - 11°Blg) - początkowe stężenie, piwo
- obszar zielony (0 - 2°Blg) - końcowe stężenie piwo
- obszar czerwony (-2 - 0°Blg) - końcowe stężenie, wino

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

Ponieważ urządzenia skalowane są w temperaturze 20°C, zaleca się dokonywanie odczytu w tej samej temperaturze, co ułatwia umieszczenie w winomierzu termometru. Ponieważ ciecz zmienia swoje stężenie (cząsteczki rozprężają się i kurczą) pod wpływem temperatury, to właśnie pomiar dokonywany w 20°C będzie najbardziej miarodajny i precyzyjny.

Wykonanie pomiaru zawartości cukru:

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

Wartość stężenia cukru wskazuje odczyt górny. Patrz instrukcja.

Po dokonaniu pomiaru płyn wylej, nie spożywaj.

Planowanie mocy wina:

1°B_g odpowiada w przybliżeniu 10 g cukru w 1 L moszczu. Dodatek 1 kg cukru zwiększa objętość moszczu o 0,6 L. Przed rozpoczęciem fermentacji stężenie cukru w moszczu nie powinno przekraczać 22°B_g. Przypuśćmy, że odczyt na skali miernika wyniósł 16°B_g, z moszczu o takiej zawartości cukru uzyskuje się wino o mocy około 7,3%. Chcąc uzyskać wino zawierające 13% alkoholu, moszcz powinien zawierać 260 gramów cukru na litr. Wymagany dodatek wynosić będzie $260 - 160 = 100$ g/L. Aby sprostać warunkowi nieprzekroczenia stężenia cukru w moszczu powyżej 22°B_g, wymaganą ilość cukru należy dodawać w trzech równych porcjach: pierwszą - przed rozpoczęciem fermentacji, drugą i trzecią - np. w 7-mym i 12-tym dniu fermentacji.

Badanie brzeczki piwnej :

Pomiar zawartości cukru w brzeczce piwnej dokonuje się w analogiczny sposób jak dla nastawu wina.

W skład zestawu wchodzi:

- plastikowa probówka
- korek do probówki
- areometr z termometrem

Zakres: od 0 do 30°B_g