

Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/winomierz-z-termometrem-w-plastikowej-probowce-p-2266.html>



## Winomierz z termometrem w plastikowej probówce

|                  |                      |
|------------------|----------------------|
| Cena             | <b>8,00 zł</b>       |
| Numer katalogowy | <b>P1-405562</b>     |
| Kod producenta   | <b>P1-405562</b>     |
| Kod EAN          | <b>5908277716899</b> |

### Opis produktu

- **Do pomiaru cukru i określenia potencjalnej zawartości alkoholu** - areometr przydatny przy nastawach winiarskich i brzeczce piwnej, zakres: 0 do 30Błg.
- **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 odpowiednio 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 winiarskiej lub brzeczce piwnej. Winomierz jest areometrem wyskalowanym w stopniach Ballinga (Błg) - 1Błg 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 - 25Błg) - początkowe stężenie, wino deserowe (słodkie)
- obszar żółty (15 - 22Błg) - początkowe stężenie, wino stołowe (wytrawne)
- obszar bursztynowy (9 - 11Błg) - początkowe stężenie, piwo
- obszar zielony (0 - 2Błg) - końcowe stężenie piwo
- obszar czerwony(-2 - 0Błg) - końcowe stężenie, wino

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

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

#### Wykonanie pomiaru zawartości cukru:

W celu dokonania pomiaru w probówce umieść areometr i wlej 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:**

1Błg 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 22Błg. Przypuśćmy, że odczyt na skali miernika wyniósł 16Błg, 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 22Błg, 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 brzezki piwnej :**

Pomiar zawartości cukru w brzezce 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 30Błg