

Browin Multimetr - koncentrace. cukru + obsah alkoholu







CZ - UNIVERZÁLNÍ MĚŘICÍ PŘÍSTROJ BROWIN

Pomocník při přípravě domácího VÍNA a PIVA.

Slouží k měření cukernatosti moštu nebo pивní břečky, vyjádřené v g/L nebo v Ballingových stupních a ke stanovení potenciálního obsahu alkoholu ve víně nebo v pivu (%). Jeden Ballingův stupeň (1°Blg) odpovídá přibližně 10 g cukru v 1 L šťávy (moštu). Obsluha přístroje je jednoduchá a po krátkém zacvičení nebude představovat problém. Hlavními součástmi měřicího přístroje jsou: - plovák (areometr) s třemi stupnicemi (pro měření koncentrace cukru v g/L a ve stupních Blg) a potenciálního obsahu alkoholu v %. - zkumavka - k provedení měření. Zařízení je kalibrováno v teplotě 20°C. **MĚŘENÍ MOŠTU** - Za účelem měření je třeba zkumavku naplnit do 2/3 výšky analyzovaným moštem nebo pивní břečkou. Tekutina nesmí obsahovat pevné částice a bublinky plynu. Množství tekutiny musí být takové, aby se plovák ve zkumavce volně vznášel, nedotýkal se dna ani stěn zkumavky. **Příklad:** Předpokládejme, že naměřený údaj pro zkoumaný mošt byl 20 stupňů Blg, (což odpovídá přibližně 20% cukru). To znamená, že z tohoto množství cukru bude během kvašení vyrobeno víno s obsahem alkoholu 9,6%. **Upozornění:** Pro usnadnění byly na stupnici různými barvami označeny rozsahy počátečních koncentrací cukru v moštu, pro různé druhy vín, které chceme vyrobit: - tmavě **červené** pole (22 - 25°Blg) - vína dezertní (sladká), - **žluté** pole (15 - 22°Blg) - vína stolní (suchá). Kvašení stolních vín lze považovat za ukončené, když je údaj v konečné fázi kvašení v **červeném** poli (-2 - 0°Blg). **Upozornění:** Pro správný průběh kvašení je důležité, aby koncentrace cukru před jeho zahájením **NEPŘEKROČILA** 22 až 25°Blg. Pokud dáváte přednost velmi sladkým vínům, přidejte cukr v několika dávkách, např.: v 1., 5. a 12. dni kvašení. Víno může dosladit také po ukončení kvašení. **MĚŘENÍ PIVNÍ BŘEČKY** - Měření obsahu cukru v pивní břečce se provádí podobně jako u zahuštěného vinného moštu. Na stupnici byl **jantarovou** barvou označen rozsah doporučených počátečních koncentrací cukru v břečce (8 - 10°Blg). Kvašení pивní břečky se považuje za ukončené, když se údaj měření nachází v rozsahu označeném **zelenou** barvou (0 - 2°Blg).

Indikátor pro měření koncentrace cukru v moštu nebo mladině vyjádřený vg / l nebo v mících Balling a pro stanovení potenciálního obsahu alkoholu ve víně nebo pivu (%).

Jeden stupeň kuličky (1 ° Blg) odpovídá přibližně 10 g cukru v 1 l šťávy (moštu).

Toto zařízení je kalibrováno na 20 ° C.

HLAVNÍ PRVKY MĚŘIČE

- plovák (hustoměr) se třemi značkami (pro koncentraci cukru vg / l a ve stupních Blg); a potenciální obsah alkoholu v%,
- zkumavka - k provedení měření

Testy moštu

Aby bylo možné provést měření, měla by být zkumavka naplněna do 2/3 své výšky analyzovaným moštem nebo mladinou. Kapalina by neměla obsahovat pevné částice a plynové bubliny. Množství kapaliny by mělo být takové, aby plovák umístěný ve zkumavce volně plaval a nedotýkal se dna a stěn zkumavky.

Příklad:

Předpokládejme, že naměřená hodnota pro test musí být 20 stupňů Blg, což odpovídá 200 g / l cukru a znamená, že potenciální obsah alkoholu ve víně bude 9,6%.

Testování pивní mladiny

Cukernatost v pивní mladině se měří obdobným způsobem jako u přípravy vína. Rozsah doporučených počátečních koncentrací cukru v mladině je vyznačen na stupnici jantarově (8 - 10 Blg°). Fermentace mladiny se považuje za dokončenou, když je odečet v rozmezí označeném zeleně (0 - 2 Blg°).

UPOZORNĚNÍ:

Pro snadné použití byly rozsahy počátečních koncentrací cukru v moštu označeny různými barvami na stupnici pro různé druhy vín, které chceme získat:

- kaštanová oblast (22 - 25 Blg °) - dezertní vína (sladká),
- žlutá plocha (15 - 22 Blg °) - stolní vína (suchá),

Pro správný průběh fermentace je důležité, aby koncentrace cukru před zahájením **nepřekročila** 22 až 25 Blg °.

Pokud dáváte přednost velmi sladkým vínům, přidejte cukr v několika dávkách, např. 1., 5. a 12. den kvašení. Víno lze

osladit i po ukončení kvašení.

Parametry

Výška	24.50 mm;cm;dm;m
Šířka	2.00 mm;cm;dm;m
Délka	2.00 mm;cm;dm;m