Browin Cukroměr - měření koncentrace cukru

Cena: 222 Kč

Ukazatel pro měření koncentrace cukru v moštu nebo mladině vyjádřený v Balling stupních.

HLAVNÍ MĚŘICÍ PRVKY
- hustoměr se stupnicí koncentrace cukru v jednotkách stupňů bg,
- zkumavka (plast) - pro sběr měřené tekutiny

Zařízení má vypovídací hodnotu při teplotě 20 ° C.

ZKOUŠKA MOŠTU
Pro měření musí být trubice naplněna do 2/3 výšky moštem. Kapalina by neměla obsahovat pevné částice nebo plynové bubliny. Množství tekutiny by mělo být takové, aby plovák umístěný ve zkumavce volně plaval, nedotýkal se dna ani stran zkumavky.

Pro snadné použití musí být rozsah počátečních koncentrací cukru v moštu vyznačen na stupnici s různými barvami pro různé druhy vín podle toho, které chceme získat:
- vínová oblast (22 - 25 Blg °) - dezertní vína (sladká),
- žlutá plocha (15 - 22 Blg °) - stolní vína (suchá),

Upozornění:
Pro správnou fermentaci je důležité, aby koncentrace cukru před zahájením nepřekročila 22 až 25 Blg °.
Pokud dáváte přednost velmi sladkým vínům, přidejte cukr v několika porcích, např. V 1., 5. a 12. dni fermentace. Víno lze také osladit po kvašení.

ZKOUŠKA PIVNÍ VODY
Obsah cukru v mladině se měří stejným způsobem jako u vína.
Rozsah doporučených počátečních koncentrací cukru v mladině je vyznačen jantarově (8-10 Blg °).
Kvašení mladiny se považuje za úplné, pokud je odečet v zeleném rozmezí (0 - 2 blg °).

Parametry

Výška	16.70 mm;cm;dm;m
Šířka	2.50 mm;cm;dm;m
Délka	2.50 mm;cm;dm;m