

Link do produktu: <https://rafex.eu/cukromierz-wsk-zawart-cukru-w-winie-p-203198.html>



Cukromierz Wsk. Zawart. Cukru W Winie

Cena	26,20 zł
Numer katalogowy	RAFEX003011
Kod EAN	5904816913033
Producent	Browin

Opis produktu

Wskaźnik służący do pomiaru stężenia cukru w moszczu lub brzeczce piwnej wyrażonego w stopniach Ballinga. GŁÓWNE ELEMENTY MIERNIKA- pływak (areometr) z naniesioną skalą stężenia cukru w stopniach Blg, - probówka (plastikowa) - do przeprowadzenia pomiaru, Urządzenie skalowane jest w temperaturze 20°C. BADANIE MOSZCZU W celu dokonania pomiaru probówkę należy wypełnić do 2/3 wysokości analizowanym moszczem. Płyn nie powinien zawierać cząstek stałych i pęcherzyków gazu. Ilość płynu powinna być taka, aby umieszczony w probówce pływak unosił się swobodnie, nie dotykał dna i ścianek probówki. Dla ułatwienia, na skali zaznaczono różnymi kolorami zakres początkowych stężeń cukru w moszczu, dla różnego rodzaju win, które chcemy utrzymać:- obszar bordowy (22 - 25 Blg°) - wina deserowe (słodkie),- obszar żółty (15 - 22 Blg°) - wina stołowe (wytrawne), Uwaga: Dla prawidłowego przebiegu fermentacji ważnym jest by stężenie cukru przed jej rozpoczęciem NIE przekroczyło 22 do 25 Blg°. Jeżeli preferujesz wina bardzo słodkie dodawaj cukier w kilku porcjach np.: w 1, 5 i 12-tym dniu fermentacji. Wino można również dosłodzić po zakończeniu fermentacji. BADANIE BRZECZKI PIWNEJ Pomiaru zawartości cukru w brzeczce piwnej dokonuje się w analogiczny sposób jak dla nastawu wina. Na skali zaznaczono zakres zalecanych początkowych stężeń cukru w brzeczce kolorem bursztynowym (8 - 10 Blg°). Fermentację brzeczki piwnej uznaje się za zakończoną gdy odczyt mieści się w przedziale oznaczonym kolorem zielonym (0 - 2 Blg°). Wymiary produktu:- cukromierz: wysokość 16 cm szerokość 1,2 cm- probówka: wysokość 16,7 cm średnicazew. 2,5 cm średnica wew. 1,95 cm