

Link do produktu: <https://rafex.eu/multimierz-pom-stez-cukru-i-pot-alkoholu-p-204052.html>

Multimierz Pom. Stęż. Cukru I Pot. Alkoholu

Cena	27,80 zł
Numer katalogowy	RAFEX003865
Kod EAN	5904816914863
Producent	Browin

Opis produktu

Nowość na rynku! Wskaźnik służący do pomiaru stężenia cukru w moszczu lub brzeczce piwnej wyrażonego w g/l lub w stopniach Ballinga oraz do określenia potencjalnej zawartości alkoholu w winie lub piwie (%). Jeden stopień Ballinga (1°Blg) odpowiada w przybliżeniu 10g cukru w 1L soku (moszczu). Urządzenie to skalowane jest w temperaturze 20°C. GŁÓWNE ELEMENTY MIERNIKA- pływak (areometr) z naniesionymi trzema skalami (dla stężenia cukru g/l oraz w stopniach Blg); oraz potencjalnej zawartości alkoholu w %.- probówka - do przeprowadzenia pomiaru. BADANIE MOSZCZU W celu dokonania pomiaru probówkę należy wypełnić do 2/3 wysokości analizowanym moszczem lub brzeczką piwną. 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. Przykład: Załóżmy, że odczyt wyniósł dla badanego moszczu 20 stopni Blg, co odpowiada zawartości 200g/l cukru i oznacza, że potencjalna zawartość alkoholu w winie wynosić będzie 9,6 %. UWAGA: Dla ułatwienia, na skali zaznaczono różnymi kolorami zakresy początkowych stężeń cukru w moszczu, dla różnego rodzaju win, które chcemy otrzymać: - obszar bordowy (22 - 25 Blg°) - wina deserowe (słodkie), - obszar żółty (15 - 22 Blg°) - wina stołowe (wytrawne). 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: - multimierz: wysokość 21,2 cm średnica 1,75 cm - probówka: wysokość 24,5 cm średnica zew. 2,2 cm średnica wew. 2,0 cm