

Link do produktu: <https://rafex.eu/winomierz-z-termometrem-w-plastikowej-probowce-p-204047.html>

Winomierz Z Termometrem W Plastikowej Probówce

Cena	30,60 zł
Numer katalogowy	RAFEX003860
Kod EAN	5908277716899
Producent	Browin

Opis produktu

Do pomiaru cukru i określenia potencjalnej zawartości alkoholu – areometr przydatny przy nastawach winiarskich i brzeczce piwnej, zakres: 0 do 30°B_{lg}. 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 odpowiednie 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 winiarskim lub brzeczce piwnej. Winomierz jest areometrem wyskalowanym w stopniach Ballinga (°B_{lg}) – 1°B_{lg} 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 – 25 °B_{lg}) – początkowe stężenie, wino deserowe (słodkie) - obszar żółty (15 – 22 °B_{lg}) – początkowe stężenie, wino stołowe (wytrawne) - obszar bursztynowy (9 – 11 °B_{lg}) – początkowe stężenie, piwo - obszar zielony (0 – 2 °B_{lg}) – końcowe stężenie piwo - obszar czerwony (-2 – 0 °B_{lg}) – 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 20°C, zaleca się dokonywanie odczytu w tej temperaturze, co ułatwia umieszczenie w winomierzu termometr. Ponieważ ciecz zmienia swoje stężenie (cząsteczki rozprężają się i kurczą) pod wpływem temperatury, to właśnie pomiar dokonywany w 20°C 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: 1°B_{lg} 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 22°B_{lg}. Przypuśćmy, że odczyt na skali miernika wyniósł 16°B_{lg}, 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 22°B_{lg}, 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 brzeczki piwnej : Pomiar zawartości cukru w brzeczce 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 30°B_{lg}