

Link do produktu: <https://alkopolo.eu/winomierz-cukromierz-p-246.html>



## Winomierz (cukromierz)

Cena	<b>20,00 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Producent	<b>Browin</b>

### Opis produktu

#### Winomierz (cukromierz) - pomiar stężenia cukru

**Głównymi elementami miernika są:**

próbówka i pływak z odpowiednio naniesioną skalą do pomiaru gęstości płynu w stopniach Ballinga (Błg).  
Urządzenie to skalowane jest w temperaturze 20 - 21°C.

Pomiar stężenia cukru dokonywany jest poprzez bezpośredni odczyt.

Zakres: od 0 do 24°Błg

( 1°Błg odpowiada w przybliżeniu 10 g cukru w 1 L soku (moszczu).

**Dla ułatwienia zakresy zalecanych stężeń cukru w trakcie poszczególnych etapów przygotowania wina wyróżniono odpowiednimi kolorami:**

-przed rozpoczęciem fermentacji stężenie cukru nie powinno przekraczać 22°Błg - obszar różowy

- zaraz po dodaniu kolejnych dawek cukru w trakcie fermentacji, wskazania winomierza nie powinny przekraczać 16°Błg - obszar żółty

- odczyt w końcowej fazie fermentacji dla win wytrawnych i półsłodkich, mięścić powinien się w przedziale - obszar zielony

Areometr ten pozwala również w sposób pośredni określić stężenie alkoholu w winie, poprzez proste obliczenia.

**Użytkowanie :**

W celu dokonania pomiaru próbkę należy wypełnić niewielką ilością płynu pozbawionego cząstek stałych i pęcherzyków gazu. Ilość płynu powinna być taka, aby umieszczony w próbówce pływak unosił się swobodnie i nie dotykał ścianek zbiorniczka.

Wartość stężenia cukru odczytujemy wg menisku górnego cieczy.