Dane aktualne na dzień: 15-11-2026 18:19

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



Winomierz (cukromierz)

Cena	**26,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Producent	**Browin**

Opis produktu

Winomierz (cukromierz) - pomiar stężenia cukru

Głównymi elementami miernika są:
probówka i pływak z odpowiednio naniesioną skalą do pomiaru gęstości płynu w stopniach Ballinga (Blg).
Urządzenie to skalowane jest w temperaturze 20 - 21°C.
Pomiar stężenia cukru dokonywany jest poprzez bezpośredni odczyt.
Zakres: od 0 do 24°Blg
(1°Blg 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°Blg - obszar różowy
- zaraz po dodaniu kolejnych dawek cukru w trakcie fermentacji, wskazania winomierza nie powinny przekraczać 16°Blg – obszar żółty
- odczyt w końcowej fazie fermentacji dla win wytrawnych i półsłodkich, mieścić 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 probówkę należy wypełnić niewielką ilością płynu pozbawionego cząstek stałych i pęcherzyków gazu. Ilość płynu powinna być taka, aby umieszczony w probówce pływak unosił się swobodnie i nie dotykał ścianek zbiorniczka.
Wartość stężenia cukru odczytujemy wg menisku górnego cieczy.