Dane aktualne na dzień: 15-11-2026 04:21

Link do produktu: https://alkopolo.eu/winomierz-cukromierz-szwedzki-precyzyjny-p-429.html



Winomierz (cukromierz) szwedzki precyzyjny

Cena	**21,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**

Opis produktu

Profesjonalny szwedzki cukromierz w skali Oeschle (Oe)

Hydrometr jest najważniejszym urządzeniem w domowej produkcji alkoholi wina domowego czy piwa domowego. Hydrometr inaczej nazywany też areometrem, cukromierzem i oeschlemetrem, to niezwykle przydatne szklane urządzenie do pomiaru zawartości cukru w roztworach wodnych. Za pomocą hydrometru można łatwo i wygodnie skontrolować, czy nastaw fermentuje czy też fermentacja się zatrzymała, jaka będzie zawartość % w nastawie po fermentacji lub też łatwo określić jaki rodzaj wina otrzymaliśmy.

Na cukromierzu mamy skalę Oeschle -12 do +120 – skala gęstości roztworu podana w jednostkach Oeschle (Oe). Dla wody w temp. 200C jest ona 0,00 Oe a gęstość w g/ml wg wzoru Oe/1000 + 1 = 1,000 g/ml. Cukier zwiększa gęstość roztworu wody a alkohol zmniejsza. Woda ma, jak wspomniano wcześniej gęstość 1,00 g/ml a alkohol ma 0,79 g/ml. Kiedy nastaw fermentuje zmniejsza się ilość cukru, który jest przetwarzany na alkohol (cukier jest cięższy od wody a alkohol lżejszy), więc obniża się gęstość roztworu i wartość Oeschle zmniejsza się, czyli areometr zagłębia się mocniej w cieczy. Najczęściej przy starcie fermentacji wina stołowego pokazuje on odczyt ok. 75 na skali, tzn. dużo cukru (ok. 4,5kg w 23L nastawu). W czasie fermentacji cukier się zużywa i hydrometr zagłębia się bardziej. Jak fermentacja dobiegnie końca powinien pokazać wartość poniżej zera, czyli ok. -5 do -10. Jeśli odczyt jest większy tzn., że wino dalej fermentuje albo fermentacja stanęła.

Obliczanie zawartości % alkoholu w winie po fermentacji.
Aby obliczyć potencjalną zawartość alkoholu w winie po fermentacji należy użyć poniższych wzorów, gdyż wino posiada zawyżoną gęstość z powodu występowania innych składników zaburzających prostą kalkulację np. niefermentowalnych cukrów.

Jeśli wskazanie początkowe cukromierza było 75 a końcowe (po fermentacji) -5 (razem daje 80), to wartość 80 dzielimy przez 7,5 = 10,6% vol. alkoholu.

Jak wykonywać pomiary cukromierzem.
Pomiary wykonuje się najłatwiej bezpośrednio w pojemniku fermentacyjnym albo w menzurce. W menzurkach trudno jest zrobić pomiar, żeby hydrometr nie przykleił się do ścianki cylindra pomiarowego, dlatego warto wybierać większe menzurki 250ml 100ml. Hydrometr musi unosić luźno bez przylegania do ścianek naczynia i odczytuje się górny menisk. Przed odczytem trzeba energicznie wprowadzić hydrometr w rotacje, żeby pozbyć się bąbelków gazu wydzielającego się w czasie fermentacji, którego pełno jest w moszczu i który czepia się zanurzonej części hydrometru i go podnosi. Kontrola hydrometru - w temp. 200C ma pokazać w wodzie 0.

Określanie cukromierzem momentu zakończenia fermentacji.
Żeby być pewnym, że nastaw skończył fermentować, należy dokonać dwóch pomiarów dzień po dniu. Jeżeli 2 kolejne pomiary w odstępie 1 doby będą takie same oznacza to, że nastaw przestał fermentować.

DOKŁADNA INSTRUKCJA OBSŁUGI W J. POLSKIM W ZESTAWIE !!