

Link do produktu: <https://sloikczybutelka.pl/alkoholomierz-kapilarny-do-wina-p-302.html>



## Alkoholomierz kapilarny do wina

Cena

**14,90 zł**

Numer katalogowy

**WSK ZAW ALK WINO**

### Opis produktu

#### Alkoholomierz do wina (kapilarny), wina wytrawne 0-25%

##### Opis produktu:

Alkoholomierz kapilarny przeznaczony do pomiaru zawartości alkoholu w winach wytrawnych. Ma zakres pomiarowy od 0% do 25% alkoholu, co czyni go idealnym narzędziem do kontrolowania mocy wina wytrawnego. Pomiar jest dokładny w przypadku win wytrawnych, jednak w przypadku win słodkich, półsłodkich czy półwytrawnych pomiar może być mniej precyzyjny. Dla lepszych wyników w przypadku produkcji wina zaleca się stosowanie cukromierzy lub multimierzy na etapie fermentacji.

##### Główne cechy produktu:

- **Zakres pomiaru:** Skala alkoholomierza wynosi od 0% do 25% alkoholu, co jest idealne dla win wytrawnych.
- **Precyzyjny pomiar:** Kapilarny układ pomiarowy zapewnia dokładne odczyty, a lekkość cieczy (lepkość) wpływa na dokładność pomiaru.
- **Łatwość użycia:** Wystarczy wlać niewielką ilość wina do alkoholomierza, usunąć nadmiar, a wynik będzie natychmiastowy.
- **Solidna konstrukcja:** Wykonany z trwałego szkła, odpornego na uszkodzenia, co zapewnia długotrwałe użytkowanie i niezawodność.

##### Instrukcja użycia:

1. **Napełnij alkoholomierz:** Wlej odrobinę wina do szerszej strony alkoholomierza.
2. **Pozwól, by wino kapało:** Czekaj, aż wino zacznie kapać z węższej strony.
3. **Zakręć alkoholomierz:** Przekręć urządzenie szerszą stroną w dół, aby nadmiar wina się wylewał.
4. **Odczytaj wynik:** Po ustawieniu wina na odpowiednim poziomie w rurce, odczytaj zawartość alkoholu z poziomu, na którym zatrzymało się wino.

##### Zalecenia:

- Najbardziej precyzyjny pomiar dla win wytrawnych.
- W przypadku produkcji wina używaj również cukromierza na różnych etapach fermentacji, aby dokładnie określić zawartość alkoholu.