

Link do produktu: <https://sloikczybutelka.pl/cukromierz-do-wina-p-305.html>



Cukromierz do wina

Cena	24,50 zł
Numer katalogowy	CUKROMIERZ WINO

Opis produktu

Areometr do pomiaru stężenia cukru (°B_{lg}) - Niezbędne narzędzie do produkcji win, piw i nastawów cukrowych!

Opis produktu:

Szukasz precyzyjnego i łatwego w obsłudze przyrządu do mierzenia zawartości cukru w swoich nastawach winnych, piwnych lub innych trunkach? **Areometr do pomiaru stężenia cukru** wyrażanego w °B_{lg} to idealne narzędzie dla domowych winiarzy i piwowarów! Dzięki temu przyrządowi możesz dokładnie monitorować proces fermentacji i kontrolować stężenie cukru na każdym etapie produkcji.

Główne cechy:

- **Do wina, piwa i nastawów cukrowych** - Areometr jest niezastąpiony podczas produkcji win i piw, pomagając określić stężenie cukru, co ma kluczowe znaczenie dla końcowego efektu fermentacji.
- **Nietłukąca probówka** - Dzięki plastikowej probówce, którą znajdziesz w zestawie, nie musisz martwić się o stłuczenie sprzętu. Jest odporna na uszkodzenia mechaniczne.
- **Skala z zakresami stężeń zaznaczoną kolorami** - Pomiaru dokonasz na skali, która jasno określa zakresy stężeń cukru odpowiednie do różnych etapów fermentacji win i piw:
 - **Bordowy zakres (22 - 25°B_{lg})** - dla win deserowych (słodkich),
 - **Żółty zakres (15 - 22°B_{lg})** - dla win stołowych (wytrawnych),
 - **Bursztynowy zakres (8 - 10°B_{lg})** - dla brzezki piwnej,
 - **Zielony zakres (0 - 2°B_{lg})** - oznacza zakończenie fermentacji brzezki piwnej.
- **Zakres pomiaru: 0 - 29°B_{lg}** - Dzięki temu przyrządowi zmierzysz stężenie cukru w szerokim zakresie, od najniższych stężeń w piwie po wyższe w winach deserowych.
- **Łatwy pomiar** - Pomiar jest szybki i łatwy. Wystarczy umieścić areometr w probówce wypełnionej płynem, aby pływak swobodnie się unosił. Odczytujesz wynik z górnego menisku płynu.

Sposób użycia:

Badanie moszczu winiarskiego: Zanurz cukromierz w probówce wypełnionej moszczem. Odczytaj wynik na skali, zwracając uwagę na zakresy kolorów, które wskazują, czy Twoje wino jest w trakcie fermentacji, czy już gotowe.

Badanie brzezki piwnej: Podobnie jak przy pomiarze wina, zanurz areometr w brzezce piwnej i sprawdź stężenie cukru, aby monitorować fermentację.

Zawartość zestawu:

- Pływak (areometr) ze skalą stężenia cukru w °B_{lg},

-
- Plastikowa probówka do przeprowadzania pomiarów.

Wymiary:

- **Cukromierz (areometr):**

- Wysokość: 16 cm
- Szerokość: 1,2 cm

- **Probówka:**

- Wysokość: 16,7 cm
- Średnica zewnętrzna: 2,5 cm
- Średnica wewnętrzna: 1,95 cm

Uwaga: Areometr najlepiej używać w temperaturze 20°C, ponieważ jest skalowany do tej temperatury.

Z **areometrem do pomiaru stężenia cukru** osiągniesz perfekcyjny efekt fermentacji, tworząc doskonałe wino lub piwo o idealnej słodczy!