

Link do produktu: <https://sloikczybutelka.pl/cukromierz-do-wina-precyzyjny-szwedzki-p-306.html>



Cukromierz do wina precyzyjny szwedzki

Cena

23,00 zł

Numer katalogowy

CUKROM PREC SZW

Opis produktu

Cukromierz - Profesjonalny Szwedzki Hydrometr w Skali Oeschle (Oe)

Opis produktu:

Cukromierz to jedno z najważniejszych narzędzi w domowej produkcji alkoholi, szczególnie przy produkcji win domowych oraz piw. Jest to precyzyjne urządzenie, które pozwala na dokładny pomiar zawartości cukru w roztworach wodnych, co jest kluczowe w kontrolowaniu procesu fermentacji i monitorowaniu jakości trunków. Hydrometr (znany również jako cukromierz, areometr lub oeschlemetr) jest niezastąpionym narzędziem dla każdego amatora domowej produkcji alkoholu.

Główne cechy:

Skala Oeschle (Oe) - Hydrometr wyposażony jest w skalę Oeschle w zakresie od **-12 do +120 Oe**. Skala ta jest idealna do pomiaru gęstości roztworów, co umożliwia kontrolowanie stężenia cukru i monitorowanie postępu fermentacji. Na przykład, woda w temperaturze 20°C ma gęstość 1,00 g/ml, a cukier zwiększa gęstość roztworu, podczas gdy alkohol ją zmniejsza.

Pomiar fermentacji - Cukromierz pomaga w łatwym sprawdzeniu, czy fermentacja przebiega prawidłowo. Gdy fermentacja zaczyna się, cukier jest przetwarzany na alkohol, co obniża gęstość roztworu. Początkowy pomiar dla wina stołowego to około 75 Oe (z dużą ilością cukru). Po zakończeniu fermentacji, wartość na skali powinna wynosić około -5 do -10 Oe, co oznacza, że fermentacja dobiegła końca.

Obliczanie potencjalnego alkoholu - Aby obliczyć zawartość alkoholu w winie po fermentacji, wystarczy porównać początkowy i końcowy odczyt cukromierza. Na przykład, jeśli początkowy odczyt wynosi 75, a końcowy -5 (razem 80), obliczenie zawartości alkoholu wykonujemy według wzoru: **$80 / 7,5 = 10,6\% \text{ vol. alkoholu}$** .

Łatwość w użyciu - Pomiary są szybkie i proste do wykonania, zarówno w pojemniku fermentacyjnym, jak i w menzurkach. Ważne jest, aby cukromierz swobodnie unosił się w cieczy, a odczyt dokonywany był z górnego menisku. Przed odczytem należy energicznie obrócić hydrometr, aby pozbyć się pęcherzyków gazu, które mogą wpływać na pomiar.

Kontrola zakończenia fermentacji - Aby upewnić się, że fermentacja zakończyła się, należy wykonać dwa pomiary w odstępie 24 godzin. Jeśli odczyty są takie same, fermentacja została zakończona.

Sposób użycia:

Pomiar cukru w nastawie: Zanurz cukromierz w pojemniku fermentacyjnym lub menzurce wypełnionej nastawem. Upewnij się, że hydrometr unosi się swobodnie, nie dotykając ścianek naczynia.

Obliczenie zawartości alkoholu: Zmierz początkowy i końcowy odczyt hydrometru, aby obliczyć procentową zawartość alkoholu w produkcie końcowym.

Potwierdzenie zakończenia fermentacji: Wykonaj dwa pomiary w odstępie 1 dnia. Jeśli oba pomiary są identyczne, fermentacja została zakończona.

Specyfikacja produktu:

- **Skala:** Oeschle -12 do +120 Oe
- **Materiał:** Wysokiej jakości szkło

-
- **Zastosowanie:** Produkcja win domowych, piw, nastawów cukrowych
 - **Dokładność pomiaru:** Pomiar gęstości roztworu w jednostkach Oeschle (Oe)