

Info

Vinometer



Das Vinometer dient zur Bestimmung des Prozentgehaltes von Alkohol in Weinen und Maische. Es ist nach Vol% (Gay Lussac) für die normale Raumtemperatur von 20 Grad justiert. Halten Sie das Vinometer senkrecht mit dem Trichter nach oben. Schütten Sie etwas Wein oder Maische (nur Flüssig) in den Trichter. Kommen unten ein Paar Tropfen heraus, dann drehen Sie das Vinometer um und stellen es mit dem Trichter auf einen Tisch. Die Flüssigkeit läuft nun die graduierte Kapillarröhre hinunter. An der Stelle der Skala an der die Flüssigkeit stehen bleibt, ist die genaue Prozentangabe des Alkohols abzulesen.

Wichtig: Die Flüssigkeit in der Kapillare darf nicht durch Luftblasen unterbrochen sein. Das Vinometer muss vor und nach Gebrauch gut gesäubert werden. Das Vinometer ist eine Novität sondergleichen, äußerst billig und ersetzt bei weitem das Malligan-Bestimmungsgerät. Es kann auch zur Messung von Most verwendet werden.