

Инструкция по применению Ареометр-виномер бытовой

Уважаемый покупатель! Вы приобрели ареометр-виномер бытовой, который предназначен для определения плотности сахаросодержащих сухих веществ (сахар, крахмал, солод, мёд и т.д.) в растворе.

Позволяет быстро и качественно определять готовность браги (за счет измерения доли сахара в сусле на разных этапах приготовления) и крепость слабоалкогольных напитков.

Ареометр-виномер представляет собой стеклянный поплавок с двойной шкалой: одна из них проградуирована в процентах сахара по массе (% сах), а вторая – в процентах спирта по объему (% об).

АРЕОМЕТР-ВИНОМЕР. ПРИНЦИП ИСПОЛЬЗОВАНИЯ. ОПРЕДЕЛЕНИЕ КРЕПОСТИ ВИНА

Ареометр-виномер измеряет плотность сахаросодержащих сухих веществ (сахар, крахмал, солод, мёд и т.д.) в растворе.

Важно!!! Крепость готового продукта, например вино из магазина, измерить нельзя, необходимы показания начальной плотности.

Зная начальную плотность сусла, Вы сможете изменить её до необходимого вам значения, а значит, получить желаемое содержание алкоголя в напитокке, который делаете.

Начальная плотность – плотность сусла до брожения. Так как дрожжи питаются сахарами из раствора, чем больше начальная плотность раствора (чем больше в нем сахаров), тем больше алкоголя будет содержать конечный раствор после брожения. Таким образом, меняя начальную плотность, мы можем влиять на конечную крепость сусла.

- Начальная плотность вина в зависимости от сорта, должна быть от 10% до 31%. При этом, сбродить сусло с начальной плотностью более 20%, могут только специальные спиртовые дрожжи, такие как Дрожжи Турбо 24.

Техника измерения:

- Емкость для измерений должны быть чистой, чтобы не заразить сусло вредоносными бактериями и дикими дрожжами. Наполните ёмкость суслом, в которое еще не внесены дрожжи.
- Опустите ареометр в жидкость и дождитесь, пока он полностью не остановится, перестав наклоняться и шататься в ёмкости, запишите показания ареометра. Для получения наиболее точных показаний, температура сусла должна быть +20°C.



- Повторите замер ещё два раза с интервалом 2–3 минуты. Выведите среднее показание ареометра, сложив все полученные значения и разделив на три.

Как узнать крепость вина?

Если Вы делаете брагу или вино, переведите показания начальной плотности сусла в единицы алкоголя с помощью таблицы.

№	Начальная плотность сусла-затора, ‰	Конечный алкоголь, Об.	Используемые дрожжи		
1.	7.81	5.00	Обычные хлебопекарные, дикие или винные дрожжи	Специальные спиртоустойчивые Турбо Дрожжи 24	
2.	9.37	6.00			
3.	10.93	7.00			
4.	12.50	8.00			
5.	14.06	9.00			
6.	15.62	10.00			
7.	17.18	11.00			
8.	18.75 (max)	12.00			
9.	20.31	13.00	28 часов		Ориентировочное время брожения
10.	21.87	14.00	38 часов		
11.	23.43	15.00	48 часов		
12.	25.00	16.00	60 часов		
13.	26.56	17.00	72 часа		
14.	28.12	18.00	84 часа		
15.	29.68 (max)	19.00	96 часов		

*Вино и брага должны сбродить полностью до плотности сахаросодержащих веществ 2 – 2,5% по ареометру, только тогда данные приведённые в нижеуказанной таблице будут верными.

При приготовлении вина следует учесть, что обычные винные или дикие дрожжи смогут максимально сбродить винное сусло до 12%Об. содержания алкоголя, независимо от начальной плотности. Остаточное количество сахара будет определять вкус вина.