

Tento hustoměr vám jednoduše a přehledně ukáže informace, které potřebujete při výrobě vína a piva (kromě údajů o kyselosti). Jeho použitím se výroba piva a vína se stává jednodušší a efektivnější.

Rozsah úrovní:

Specifická hmotnost: 0,990-1,170

Obsah cukru v gramech/litr: 0-360

Obsah alkoholu v objemových %: 0-20

Přístroj by se měl používat při teplotě 20°C (teplota kapaliny) a hodnoty lze odečíst na ponořené části hustoměru. Hustoměr (též nazývaný Hydrometr, nebo Cukroměr) měří hmotnost tekutiny v poměru k vodě. Hmotnost 1l vody(4°C) je 1000g a na hmotnostní stupnici bude vyjádřena jako 1.000. Pokud je dodán cukr (nebo jiná rozpustná pevná látka), číslce za desetinnou čárkou se budou zvětšovat. Například: 1.010, 1.020 až 1.100 (1l tekutiny má hmotnost 1010, 1020 až 1100g) a to je znázorněno na Specific Gravity Scale (SG).

Na stupnici Sugar Scale odečteme obsah cukru. Obsah cukru ovlivňuje následné množství alkoholu ve vínu nebo pivu. Následně lze předpokládaný obsah alkoholu odečíst na stupnici Alcohol Scale, nebo také můžeme požadovaný obsah alkoholu spočítat.

Například: pokud z ponořeného hydrometru do čisté ovocné šťávy při 20°C odečteme hodnotu 120g cukru na litr na stupnici Sugar Scale (SG 1.044 na stupnici hustoty), tak to znamená, že po celkové fermentaci bude obsah alkoholu 6.1% (to si přečteme na stupnici Alcohol Scale).

Pokud bychom například chtěli mít víno s obsahem alkoholu 14%, tak na stupnici sugar scale vidíme, že potřebujeme 270g cukru na litr. A pokud bychom této hodnoty chtěli dosáhnout s naší šťávou, která obsahuje pouze 120g cukru na litr, pak budeme muset vyrovnat rozdíl v cukru a musíme dodat v tomto případě 270-120=150g cukru na litr.

S tímto přístrojem je možné zjistit obsah alkoholu v našem domácím vínu nebo pivu. Je potřeba provést dvě měření. Prvním měřením zjistíme počáteční hustotu (nebo také po dodatečném doplnění dalšího cukru) a druhým, závěrečným měřením po ukončené fermentaci. Jednoduchým odečtem obou hodnot dostaneme obsah alkoholu našeho vína nebo piva.

Například: počáteční hustota : 1.116 = 16% alkoholu

konečná hustota : 1.030 = 4% alkoholu

obsah alkoholu : = 12% alkoholu

Začátek fermentace

Nechte hygrometr volně plavat ve skleněné nádobě, ve které máte tekutinu jejíž hodnoty chcete změřit při teplotě 20°C (pokud je teplota příliš nízká, hodnoty jsou pak velmi vysoké a pokud je teplota měřené kapaliny příliš vysoká, hodnoty jsou pak velmi nízké). Naměřené hodnoty je třeba odečíst z hygrometru, který je v kapalně (z ponořené části menisku hygrometru lze hodnoty odečíst).

Začátek pro suchá vína : s SG 1.084 až 1.100

Začátek pro střední vína: s SG 1.100 až 1.130 (střední - polosuchá - sladká)

Začátek pro desertní vína : s SG 1.130 až 1.160 (desertní - sladká)

Konec fermentace

Pro suchá vína : s SG 0.980 až 1.000

Pro střední vína : s SG 1.000 až 1.006

Pro desertním vína : s SG 1.006 až 1.020