



Gebruiksaanwijzing Vinoferm® wijnweger met thermometer

De wijnweger kan op om het even welk moment gebruikt worden om het alcoholgehalte en het extractgehalte (=totale droge stof inclusief de restsuiker) (zowel tijdens als na de gisting). Deze meter vertelt u tot op 2 decimalen nauwkeurig het alcoholgehalte (bv. 10,44%).

Het basisprincipe is eenvoudig en berust op 2 metingen :

1. de meting van de wijn als dusdanig (met alcohol)
2. de meting zonder de alcohol.

Om zo nauwkeurig mogelijk te werken, is een thermometer ingebouwd. Uw meting dient te gebeuren bij 20°C.

Werkwijze :

Vul een maatglas zeer precies tot 250 ml met de te meten wijn. De eerste meting wordt uitgevoerd, net zoals bij een hydrometer; de meting dient wel te gebeuren bij 20°C. We meten bv. -7 en noteren dit. Nu wordt de inhoud van het maatglas (250 ml) overgegoten in een vuurvast kommetje of pyrex glaswerk (kolf of erlenmeyer). Dit wordt op een vuur gezet en aan de kook gebracht tot de helft van de vloeistof verdampst is. Nu is alle aanwezige (onbekende) alcohol verdwenen. De inhoud van het kommetje laten we afkoelen, gieten het terug in het maatglas en vullen aan met gedistilleerd water tot precies 250 ml. We voeren nu meting 2 uit, opnieuw bij 20 °C en noteren dit. bv. +8,5.

| | | |
|-------------|----------|---------------|
| Resultaat : | meting 1 | -7,0° Oechsle |
| | meting 2 | +8,5° Oechsle |
| | verschil | 15,5° Oechsle |

Door middel van bovenstaande tabellen, kan men aan de hand van het laatst bekomen getal (verschil) de alcoholgraad precies opzoeken. In dit geval 11,73%.

Aan de hand van meting 2 wordt het extractgehalte gemeten (in ons geval is meting 2 + 8,5° Oechsle). Volgens de tweede tabel komt dit getal overeen met 21,9 g/l. Door zijn klein bereik (dus zeer grote precisie) is deze meter uitermate geschikt ter bepaling van het extractgehalte op het einde van de gisting. Daar dit een kostbare meter is, wordt de grootste voorzichtigheid aangeraden

Mode d'emploi Vinoferm® pèse-vin avec thermomètre

Le pèse-vin peut être employé à chaque moment pour déterminer le degré d'alcool exact et le taux d'extraits (=la totalité en matière séchée, la quantité de sucre résiduel incluse) (aussi bien pendant que après la fermentation). Ce pèse-vin mesure le taux d'alcool à 2 décimales près (par exemple 10,44%).

Le principe est simple et est basé sur 2 mesures.

1. la mesure se fait avec le vin (ou le moût) contenant l'alcool formé
2. avec le vin sans alcool

Pour une interprétation plus exacte, le pèse-vin à thermomètre incorporé. La détermination se fait à 20°C (la température à laquelle le pèse-vin a été calibré).

Mode d'emploi :

Remplissez une éprouvette exactement de 250 ml de vin à examiner. La 1ère mesure se fait (à 20°C) comme pour un densimètre normal. Supposons que la première lecture nous donne : -7. Les 250 ml de vin sont ensuite versés dans un récipient résistant au feu ou en pyrex (fiole, erlenmeyer, ballon). Le liquide est porté à l'ébullition jusqu'à ce que le liquide soit réduit à la moitié. Par ce fait nous avons chassé l'alcool (quantité inconnue) du liquide.

Versez, après refroidissement (20°C) le liquide à nouveau dans l'éprouvette et ajoutez le volume avec de l'eau distillée jusqu'à exactement 250 ml, le volume initial. Faites maintenant la 2ème mesure et supposons que ce chiffre soit +8,5.

| | | |
|------------|------------|---------------|
| Résultat : | mesure 1 | -7,0° Oechsle |
| | mesure 2 | +8,5° Oechsle |
| | différence | 15,5° Oechsle |

Ce chiffre final (la différence) nous permet de trouver le degré d'alcool recherché, c.a.d. 11,73%.

La deuxième mesure nous donne le taux d'extraits (dans notre cas 8,5° Oechsle). Nous additionnons maintenant les 2 chiffres sans tenir compte de leur signe, donc : 7 + 8,5 = 15,5Oe. Le taux du sucre résiduel se trouve facilement en recherchant le chiffre de la deuxième mesure (donc 8,5) dans le deuxième tableau. Le résultat sera 21,9g de sucre au litre.

Grâce à sa grande précision, le pèse-vin est très approprié pour déterminer le taux d'extraits à la fin de la fermentation.



Tabelle 1

Alcoholgehalte volgens het verschil tussen meting 1 en 2.
Degré d'alcool par la différence entre mesures 1 et 2
Alcohol contents by the difference of measurement 1 and 2
Alkoholgehalt folgend Differenz zwischen Bestimmung 1 und Bestimmung 2

| °Oe Unterschied | Alk.Gehalt Gr / L | Alk. Gehalt Vol. % |
|-----------------|----------------------|-----------------------|
| 0.5 | 2.7 | 0.34 |
| 1.0 | 5.3 | 0.67 |
| 1.5 | 8.0 | 1.01 |
| 2.0 | 10.6 | 1.35 |
| 2.5 | 13.4 | 1.70 |
| 3.0 | 16.1 | 2.04 |
| 3.5 | 18.8 | 2.38 |
| 4.0 | 21.6 | 2.74 |
| 4.5 | 24.4 | 3.09 |
| 5.0 | 27.2 | 3.45 |
| 5.5 | 30.0 | 3.80 |
| 6.0 | 32.9 | 4.16 |
| 6.5 | 35.9 | 4.54 |
| 7.0 | 38.8 | 4.91 |
| 7.5 | 41.7 | 5.28 |
| 8.0 | 44.7 | 5.66 |
| 8.5 | 47.7 | 6.04 |
| 9.0 | 50.7 | 6.42 |
| 9.5 | 53.8 | 6.81 |
| 10.0 | 56.9 | 7.20 |
| 10.5 | 59.9 | 7.60 |
| 11.0 | 63.1 | 7.99 |
| 11.5 | 66.3 | 8.40 |
| 12.0 | 69.4 | 8.79 |
| 12.5 | 72.7 | 9.21 |
| 13.0 | 75.9 | 9.62 |
| 13.5 | 79.1 | 10.02 |
| 14.0 | 82.5 | 10.44 |
| 14.5 | 85.8 | 10.87 |
| 15.0 | 89.2 | 11.30 |
| 15.5 | 92.6 | 11.73 |
| 16.0 | 96.0 | 12.16 |
| 16.5 | 99.5 | 12.60 |
| 17.0 | 103.0 | 13.05 |
| 17.5 | 106.4 | 13.48 |
| 18.0 | 109.9 | 13.92 |
| 18.5 | 113.5 | 14.38 |
| 19.0 | 117.1 | 14.83 |
| 19.5 | 120.7 | 15.29 |
| 20.0 | 124.4 | 15.75 |
| 20.5 | 128.0 | 16.22 |
| 21.0 | 131.6 | 16.67 |
| 21.5 | 135.3 | 17.14 |
| 22.0 | 138.9 | 17.60 |
| 22.5 | 142.7 | 18.08 |
| 23.0 | 146.4 | 18.54 |
| 23.5 | 150.1 | 19.10 |
| 24.0 | 153.7 | 19.47 |

Tabelle 2

Extractgehalte volgens meting 2
Aux d'extraits selon mesure 2
Extract level following measurement 2
Extraktgehalt folgend Bestimmung 2

| °Oe Bestim.2 | Restzucker Gr / L | °Oe Bestim.2 | Restzucker Vol. % |
|--------------|----------------------|--------------|----------------------|
| 0.5 | 1.3 | 24.5 | 63.4 |
| 1.0 | 2.6 | 25.0 | 64.7 |
| 1.5 | 3.9 | 25.5 | 66.0 |
| 2.0 | 5.1 | 26.0 | 67.3 |
| 2.5 | 6.4 | 26.5 | 68.6 |
| 3.0 | 7.7 | 27.0 | 69.9 |
| 3.5 | 9.0 | 27.5 | 71.2 |
| 4.0 | 10.3 | 28.0 | 72.5 |
| 4.5 | 11.6 | 28.5 | 73.8 |
| 5.0 | 12.9 | 29.0 | 75.1 |
| 5.5 | 14.2 | 29.5 | 76.4 |
| 6.0 | 15.5 | 30.0 | 77.7 |
| 6.5 | 16.8 | 30.5 | 79.0 |
| 7.0 | 18.0 | 31.0 | 80.3 |
| 7.5 | 19.3 | 31.5 | 81.6 |
| 8.0 | 20.6 | 32.0 | 82.9 |
| 8.5 | 21.9 | 32.5 | 84.2 |
| 9.0 | 23.2 | 33.0 | 85.5 |
| 9.5 | 24.5 | 33.5 | 86.8 |
| 10.0 | 25.8 | 34.0 | 88.1 |
| 10.5 | 27.1 | 34.5 | 89.4 |
| 11.0 | 28.4 | 35.0 | 90.7 |
| 11.5 | 29.7 | 35.5 | 92.0 |
| 12.0 | 31.0 | 36.0 | 93.3 |
| 12.5 | 32.3 | 36.5 | 94.6 |
| 13.0 | 33.6 | 37.0 | 95.9 |
| 13.5 | 34.9 | 37.5 | 97.2 |
| 14.0 | 36.2 | 38.0 | 98.5 |
| 14.5 | 37.5 | 38.5 | 99.8 |
| 15.0 | 38.8 | 39.0 | 101.1 |
| 15.5 | 40.1 | 39.5 | 102.4 |
| 16.0 | 41.3 | 40.0 | 103.7 |
| 16.5 | 42.6 | | |
| 17.0 | 43.9 | | |
| 17.5 | 45.2 | | |
| 18.0 | 46.5 | | |
| 18.5 | 47.8 | | |
| 19.0 | 49.1 | | |
| 19.5 | 50.4 | | |
| 20.0 | 51.7 | | |
| 20.5 | 53.0 | | |
| 21.0 | 54.3 | | |
| 21.5 | 55.6 | | |
| 22.0 | 56.9 | | |
| 22.5 | 58.2 | | |
| 23.0 | 59.5 | | |
| 23.5 | 60.8 | | |
| 24.0 | 62.1 | | |

Vinoferm® by Brouwland

Korspelsesteenweg 86 • B-3581 Beverlo - Belgium
Tel. +32-(0)11-40.14.08 • Fax +32-(0)11-34.73.59
sales@brouwland.com • www.brouwland.com