

Bedienungsanleitung

Zur Kontrolle des Alkoholgehalts im Wein

Das Vinometer besteht aus einem Kapillarrohr mit Skala (0-25% vol. Alkohol) und einem kleinen Trichter auf der Unterseite des Instrumentes

Die Messung hiermit beruht auf der Abhängigkeit der Oberflächenspannung des Weines vom Alkoholgehalt. Durch die mit einer Skala versehenen Kapillare des Vinometers läßt man etwas Wein fließen. Dann verschließt man die Spitze der Kapillare mit dem Finger, dreht das Gerät herum, läßt den überschüssigen Wein herauslaufen, stellt das Vinometer auf eine gerade Fläche und gibt die Öffnung wieder frei. Der Wein sackt in der Kapillare bis auf eine bestimmte Stelle herab. d.h. die Flüssigkeitssäule reicht dann bis zu einem bestimmten Wert auf der Skala, von der man direkt die Volumenprocente ablesen kann.

Bei trockenen Weinen ohne Restzuckergehalt liefert diese Methode Ergebnisse mit hinreichender Genauigkeit. Je mehr Zucker aber noch im Wein enthalten ist, desto ungenauer ist das Messergebnis.

Das Vinometer nach dem Gebrauch sorgfältig reinigen.

