



INSTRUKCJA - WINOMIERZ

PL – WINOMIERZ - Przyrząd niezwykły przydatny winiarzom domowym, służący do: 1. **Bezpośrednich pomiarów stężenia cukru** w nastrojach wina. 2. **Oblizczenia ilości cukru**, która należy dodać, aby uzyskać wino o planowanej zawartości alkoholu (sposób oblizczenia opisany w instrukcji). 3. **Kontrola właściwego przebiegu fermentacji**. 4. **Oblizczenia zawartości alkoholu w otrzymanym winie**. Winomierz wykonywany jest w stonialach Bawiera w temperaturze 20°C. **Zakres:** od 0 do 23% Big. Głównymi elementami miernika są: - **phywk** (arometr) z naniesioną skalią, - **probówka**, w której dokonywany jest pomiar. 1. **Wykonanie pomiaru zawartości cukru**: W celu dokonania pomiaru probówkę należy wypełnić analizowanym moszczem do 2/3 jej wysokości. Plyn nie powinien zawierać cząstek stałych i pecherzyków gazu. Do płynu dodańkowo włożyć aromet. Umieszczone w probówce płytki powinny unosić się swobodnie, nie dotykając dna i szkielec probówki. Odczyt zawartości stężenia cukru dokonuje się według wskazanego menisku górnego. 2. **Planowanie mocy wina, oblizczenie dodatkowej ilości cukru**: Owoce z naszej strefy klimatycznej zawierają zwykle za mało cukru, by uzyskać twarde, smaczne i mocno wino. Przygotowując naszą partię pamiętajmy o odpowiednim jego dosłodzeniu. Jest to bardzo ważne zarówno dla zapewnienia właściwego przebiegu fermentacji, jak i uzyskania wysokiej jakości wina. Oto informacje podstawowe, niezbędne do obliczeń dodatkowej ilości cukru: 1 Big odpowiada w przybliżeniu 10 g cukru w 1 L moszczu - dodatek 1 kg cukru zwiększa objętość moszczu o 0,6 L - przed rozpoczęciem fermentacji stężenie cukru w moszczu nie powinno przekraczać 22% Big. Oblizczenie wynika się na podstawie załączonej tabeli nr 1, w której wartości stężenia cukru i teoretycznie odpowiadające im zawartości alkoholu skorygowane z uwzględnieniem obecności w moszczu nie tylko cukrów, ale i nieukwów. Przyjrzymy się, ile dodatku na skalę miernika wynosi 16% Big. Według tabeli, z moszczu o takiej zawartości cukru uzyskujemy się wino o mocy 8,3%. Częgi uzyskać wino zawierające 14% alkoholu, moszcz powinien zawierać 260 g cukru na litr (tabela 1). Wymagany dodatek wynosić będzie 260 - 160 = 100 gL. Aby spróbować warunków nieprzekroczenia stężenia cukru w moszczu powyżej 22% Big, wymaganą ilość cukru należy dodać w trzech różnych porcjach; pierwsza - przed rozpoczęciem fermentacji, druga i trzecia np. w 7-12m i 12-15 dniu fermentacji. Przy obliczaniu ilości dodawanego cukru do moszczów z różnych owoców pomocne będą również przepisy i przykłady obliczeń zawarte w książce pt. „Wyroby wina i piwa domowego - moim hobby”. 3. **Zaznaczenie różnych zakresy odczytu na skali arometru ułatwiające prawidłowość przebiegu fermentacji** - Zakres zaledanych stężeń cukru w momencie rozpoczęcia fermentacji powinien się ustawiać w obszarze oznaczonym kolorem **różowym**. - Podczas fermentacji, po dodaniu kolejnych dawek cukru, wskazaniamy winomierz nie powinny przekraczać 16% Big [strefa żółta]. - W końcowej fazie fermentacji odczytu miernika dla win wytrawnich i półtrawników powinny zawierać się w strefie oznaczonej na zielono]. Dla win śródziemnych wskazanym mogą być nieco wyższe. 4. **Oblizczenie zawartości alkoholu w otrzymanym winie**: Stężenia alkoholu w otrzymanym winie można łatwo obliczyć, korzystając z danych zawartych w tabeli nr 1. Potrzebne są do tego wyniki pomiarów stężenia cukru: - przed fermentacją, - tuż przed i po dodaniu kolejnych dawek cukru, - po zakończeniu fermentacji. Przykład obliczenia przedstawiono w tabeli nr 2. **UWAGA**: Przed fermentacją konieczna może być również kontrole kwasowości moszczu (rozcieńczenie lub dokwaszenie). Kwasowość moszczu można zmniejszyć przy użyciu **KWASOMIĘRZA**. Do korekty kwasowości stosuje się środki: **REGULATOR KWASOWOŚCI** (dokwaszanie) lub **WEGLAN WĄPNIOWY** (odkwaszanie). Cały asortyment produktów dostępny jest w firmie **BROWIN**.

OB / VINOmeter - A highly useful device for home winemakers, used to: 1. Perform direct measurements of sugar concentration in wine must. 2. Calculate the amount of sugar to be added to obtain wine with the planned alcohol content (the calculation method is provided in the instruction). 3. Control of the proper course of fermentation process. 4. Calculate the amount of alcohol in the obtained wine. The Vinometer is graduated in Balling degrees at 20°C. Range: from 0 to 23°B_g. Main elements of the meter are: - float (hydrometer) with applied graduation - test-tube, in which the measurement is performed. 1. How to measure the sugar content. In order to perform the measurement, the test-tube shall be filled with the analysed must to 2/3 of its height. The liquid should not contain solids or gas bubbles. Place the hydrometer carefully in the liquid. The float placed in the test-tube should float freely, without contact with the bottom and walls of the tube. The sugar concentration is read according to the indication of the upper meniscus. 2. Wine alcoholic strength planning, calculation of additional sugar content: Fruit from our climatic zone typically contains too low sugar concentration to enable obtaining of a durable, tasty and strong wine. When preparing the must, one should remember about its proper sweetening. It is highly important, both for ensuring proper course of fermentation as well as to obtain high quality wine. Basic information necessary to calculate the additional amount of sugar: - 1°B_g roughly corresponds to 10 g of sugar in 1 l must; addition of 1 kg of sugar increases the amount of must by 0.6 L. - prior to the commencement of fermentation, the sugar concentration in must should not exceed 22°B_g. Calculations are made based on the attached Table no. 1, in which the values of sugar concentration and their corresponding theoretical alcohol content have been corrected taking into account the presence of both sugars and non-sugars in the must. Let us assume that the meter reads 16°B_g. According to the table, must with such sugar content results in obtaining wine with 7.3% alcoholic strength. In order to obtain wine containing 14% of alcohol, the must should contain 280.1 g/l (table 1). The required addition will amount to 280.1 - 160 = 120.1 g/l. In order to meet the condition of not exceeding the sugar content in must of over 22°B_g, the required amount of sugar shall be added in three equal portions: first - prior to the fermentation, second and third, e.g. on 7 and 12 day of fermentation. When calculating the amount of sugar added to musts from various fruit types, recipes and examples of calculations provided in the book entitled "Wyrób wina i piwa domowego - moim hobby" (Home wine and beer making - my hobby) will come in handy. 3. The reading ranges marked with various colours on the hydrometer scale enable controlling the proper course of fermentation. - The range of the recommended sugar concentrations at the start of fermentation should remain within the area marked with pink colour. - During fermentation, after the addition of subsequent sugar doses, the vinometer reading should not exceed 16°B_g (yellow zone). - At the end of fermentation, readings for dry and semi-sweet wines should remain in the zone marked in green; for sweet wines the indications should be slightly higher. 4. Calculation of the amount of alcohol in the obtained wine. The alcohol concentration in the obtained wine can be easily calculated using data included in table no. 1. To this end, sugar concentration measurement results are needed: - prior fermentation, - prior and after addition of subsequent sugar doses, - after fermentation. Example calculation is presented in table no. 2. NOTE: Prior fermentation, the must acidity correction might be necessary (dissolving or acidifying). *Acidity of must can be measured using ACIDITY METER. The acidity is corrected by using the following agents: ACIDITY REGULATOR (acidification) or CALCIUM CARBONATE (de-acidification). The whole product range is available from BROWN.

DE - OMETRER - ein sehr brauchbares Instrument für die Hauswinzer. Möglich ist dank ihm 1. Direkte Bestimmung des Zuckergehalts im Weinansatz, 2. Berechnung der Zuckermenge, die beizugeben ist, um den geplanten Alkoholgehalt des Weins zu erzielen (die Beschreibung der Berechnungsmethode findet man in der Anleitung), 3. Kontrolle des richtigen Verlaufs der Gärung, 4. Berechnung des Alkoholgehalts im fertigen Wein. Die Kalibrierung des Ometrers erfolgte nach der Maßstabslehre von Balling in der Temperatur von 20°C. Bereich: 0 bis 23°Brix. Die Hauptelemente des Messinstrumentes sind: - Schwimmer (Aromometer) mit aufgetragener Skala. - Reagenzglas. In dem die Messung erfolgt. 1. Bestimmung des Zuckergehalts. Um den Zuckergehalt zu bestimmen, ist das Reagenzglas mit dem untersuchten Most bis 2/3 zu füllen. Die Flüssigkeit darf keine festen Partikeln und keine Gasblasen enthalten. In die Flüssigkeit taucht man vorsichtig das Aromometer ein. Der Schwimmer soll im Reagenzglas frei schwimmen und weder den Boden noch die Wände berühren. Der Ablesung des Zuckergehalts dienen die Anzeigen des oberen Menükus. 2. Planung der Stärke des Weins. Berechnung der zusätzlichen Zuckermenge. Die Früchte aus unserer Klimazonen enthalten meist wenig Zucker, was nicht erlaubt, einen halbtrocken, wohl schmeckenden und kräftigen Wein herzustellen. Der Weinansatz muss daher entsprechend versüßt werden. Sehr wichtig ist das sowohl für einen richtigen Verlauf der Gärung als auch für die Erlangung einer hohen Qualität des Weins. Grundinformationen, die für die Berechnung der zusätzlichen Zuckermenge notwendig sind: 1°Brix entspricht annähernd 10 g Zucker in 1 l Most. - Beigabe eines Kilogramms Zucker erhöht das Mostvolumen um 0,6 l-, vor der Gärung soll die Zuckerkonzentration im Most nicht 22°Brix überschreiten. Die Berechnung erfolgt auf der Grundlage der beigefügten Tabelle Nr. 1. Die Zuckerkonzentration und der ihnen theoretisch entsprechende Alkoholgehalt wurden unter Berücksichtigung der Anwesenheit der Zuckerstoffs und Nicht-Zuckerstoffe im Most korrigiert. Setzen wir etwa voraus, dass das Messgerät 16°Brix anzeigt. Nach der Tabelle gewinnt man aus dem Most mit diesem Zuckergehalt einen Wein mit dem Alkoholgehalt von 7,3%. Wenn man einen Wein mit dem Alkoholgehalt von 14% herstellen will, muss der Most 280,1 g enthalten (Tabelle 1). Die beigebogene Zuckermenge wird 280,1 - 160 = 120 g/L betragen. Damit die Zuckerkonzentration im Most nicht 22°Brix überschreitet, muss die erforderliche Zuckermenge in drei gleich großen Portionen beigegeben werden; vor der Gärung und dann z.B. am 7. und am 12. Tag der Gärung. Behilflich bei der Berechnung der beizugebenden Zuckermenge bei Mosten, die sich aus verschiedenen Früchten zusammensetzen, sind die Rezepte und Beispiele von Berechnungen im Buch „Die Herstellung von hausgemachtem Wein und Bier - mein Hobby“. 3. Die mit verschiedenen Farben gekennzeichneten Bereiche auf der Skala des Arometers erleichtern die Kontrolle des Garungsprozesses: - Der Bereich der empfohlenen Zuckerkonzentrationen am Beginn der Gärung markiert der **rosafarbene Abschnitt**. - Während der Gärung, nach der Beigabe weiterer Zuckerdosen, soll die Anzeige des Ometrers nicht 16°Brix (gelbe Zone) überschreiten. In der Endphase der Gärung sollen die Anzeigen für trockene und halbtrockene Weine die Grenzen nicht der grün markierte Zone überschreiten, im Fall der süßen Weine dürfen die Anzeigen ein wenig höher sein, 4. Berechnung des Alkoholgehalts im fertigen Wein. Der Alkoholgehalt im fertigen Wein lässt sich leicht bestimmen, wenn man dabei die Daten aus der Tabelle Nr. 1 ausnutzt. Man braucht dafür die Ergebnisse der Messungen der Zuckerkonzentration: - vor der Gärung, - direkt vor der Beigabe und nach der Beigabe weiterer Zuckerdosen, - nach dem Ende der Gärung. Ein Beispiel der Berechnung wurde in der Tabelle Nr. 2 dargestellt. ACHTUNG: Vor der Gärung wird es eventuell notwendig sein, die Acidität des Mostes zu komprimieren (Verdünnung oder Säuerung). Behilflich bei der Bestimmung der Acidität ist der ACIDOMETER. Bei der Korrektur der Acidität werden die folgenden Mittel benutzt: SÄUREREULATOR (Säuerung) oder CALCIUMCARBONAT (Entsäuerung). Das ganze Sortiment von Produkten wird von der Firma BROWN angeboten.

КУ - ВИНОГРЯТ - инструмент, который может особенно пригодиться виноделам-любителям, используется для: 1. Непосредственного измерения концентрации сахара в винном сусле. 2. Вычисления количества сахара, который необходимо добавить для получения вина с запланированным содержанием спирта (метод расчета описан в инструкциях), 3. Контроля соответствующего процесса ферментации, 4. Вычисления содержания спирта в полученном вине. Шкала винометра проградуирована в градусах Баллини при температуре 20°C. Диапазон от 0 до 239Brix. Главными элементами измерителя являются: - поплавок (арометр) со шкалой, - пробирка, в которой производится измерение. 1. Измерение содержания сахара: Чтобы произвести измерение, пробирка должна быть заполнена исследуемым суслом на 2/3. Жидкость не должна содержать твердые частицы и пузырьки газа. Арометр осторожно поместить в жидкость. Помещенный в пробирку поплавок должен свободно плавать, не касаться низа и боковых сторон пробирки. Отсчет показателя содержания сахара производится от верхнего мениска. 2. Планирование крепости вина: расчет дополнительного сахара: Фрукты в нашей климатической зоне обычно содержат сплюснутое мято сахару, чтобы получить стойкий, вкусное и крепкое вино. При приготовлении супорта необходимо помнить о том, что добавить соответствующее количество сахара. Это очень важно как для обеспечения надлежащих ферментаций, так и для получения высококачественного вина. Основная информация необходимая для расчета дополнительного сахара: - 16Brix соответствует приблизительно 10 гр сахара в 1 л сусла, - дополнительный 1 кг сахара увеличивает объем сусла на 0,6 л., - перед началом ферментации концентрация сахара в сусле не должна превышать 22Brix. Расчеты производятся на основании приведенной таблицы № 1, в которой значения концентрации сахара и теоретически соответствующего содержания спирта корректируются на наличие не только сахара, но также и несахаров (других экстрактивных веществ) в сусле. Предположим, что показания на шкале измерителя было 16Brix. Согласно таблице из сусла с таким содержанием сахара получится вино, крепость которого будет составлять 7,3%. При желании получить вино, содержащее 14% спирта, в сусле должно быть 280,1 гр (таблица 1). Требуемая добавка будет составлять 280,1 - 160 = 120,1 гр. Чтобы не превысить содержание сахара в сусле выше 22Brix, необходимо количество сахара нужно добавлять в течении разных пропорций: первым - перед началом ферментации, вторым и третьим напр. на 7 и 12 день ферментации. При расчете количества сахара, который нужно добавить в сусло из различных фруктов, могут приводиться рецепты и примеры расчетов, включенных в книгу „Производство вина и домашнего вина - мое хобби“. 3. Диапазоны санитария на шкале арометра, отмеченные различными цветами, помогут контролировать правильность процесса ферментации: - Рекомендуемая концентрация сахара в начале ферментации должна находиться в диапазоне, отмеченным розовым цветом. - Во время ферментации после добавления следующих доз сахара показания винометра не должны превышать 16Brix (желтая зона). - На заключительном этапе ферментации показания для сухих и полусладких вин должны быть в диапазоне, отмеченным зеленым цветом; для сладких вин показания могут быть немного выше. 4. Вычисления содержания спирта в полученном вине. Концентрация спирта в полученном вине может быть легко рассчитана с использованием данных, приведенных в таблице 1. Для этого необходимо результаты измерений концентрации сахара: - до ферментации, - перед добавлением и после добавления очередных доз сахара, - после окончания ферментации. Пример вычисления представлен в таблице № 2. **ПРИМЕЧАНИЕ:** Перед ферментацией также может потребоваться корректировка кислотности сусла (разбавить или усилить кислотность). Кислотность можно определить при помощи АДИОМЕТРА (прибора для определения кислотности). Для корректировки кислотности употребляются средства: **РЕГУЛЯТОР КИСЛОТНОСТИ** (увеличение кислотности) или **КАРБЕНТ КАЛЬЦИЙ** (уменьшение кислотности).

1 - VYNO MATUSKIUS - Neprastarai prietaisai naminio vyno gamintojams, skirtas: 1. Tiesioginiams kurakus koncentracijos matavimui vyno misose. 2. **Cukraus kiekio**, kur reikia prideti planuojamui alkoholio kiekui vyne gauti apskaičiavimui apskaičiuojamas vydumas aprašytas instrukcijoje). 3. **Tinkamai fermentacijos elgai kontroliuoti**. 4. Alkoholio kiekui pagamintame vyne apskaičiuoti. Vyno matuskius yra supradžius Balingo lapišnais 20°C temperatūroje. **Dipazonas**: nuo 0 iki 23°C. Pagrindiniai matuskiukų parametrai yra - **plude** (**areometras**) su **pažymėta skala** - **meginutvės kuriama** yra atliekančios matuskius. **1. Cukraus kiekio matavimo atlikimas**: Matavimui atlikti meginutvėlį pridėti vyngusio vynu 23°C į meginutvėlį aukščio. Skystyje negali būti dielei dalelių nei burbulukai. I skysti atsargiai išleidi areometrą. Meginutvėlė laisvai pludiuriantis areometras negali liesti dugno ir sienelė. Cukraus koncentracija parodo viršulinis meniskas subampstantis su areometro skales padala. 2. **Vyno stiprumo planavimas**, papildomuose cukraus kiekio apskaičiavimais. Musi klimato zonas valaisi papurtai turi per mažai cukraus, kad gauti patvaru, skuru ir stipru vynu. Ruošiant misą reikia užmirsti ją atitinkamai pasaldinti. Tai labai svarbu norint užtinkant linkeina, fermentacijos eiga, kai pagaminti aukštost kokybės vyną, agridinliai duomenys reikalangių papildomam cukraus kiekui apskaičiuoti : **1B1g atitinka maždaug 10 g cukraus 1 l misos**. **- 1 kg cukraus priedas padalinius misos tur 0.6 l apimtimi** , - prieš pradedant fermentaciją cukraus koncentracija misos neturi viršyti **2B1g**. Apskaičiavimai atliekami prieš dėlėtoles Nr. 1 pagrindu, kurioje cukraus koncentracija ir teoriskai atitinkamasis jam alkoholio kiekis likuregatos atsižvelgiant į miso esančius netik cukrus bet ir nekreucius medžiagoms. Sakyklim, kad rodymu matuskiukų skaleje yra **16B1g** pagal lentelę, misa su tokiu cukraus kiekliu lėli pagaminti vynu, kuriu stiprumas bus **7.3%**. Norint pagaminti vynu 14% alkoholiu, misa turėtų **280.1 g** (lytine) cukraus. Reikalaujamas priedas, tai **280.1 – 160 = 120.1 g**. Vadovaujančios salygų, kad misoje cukraus koncentracijai negal viršyti **22B1g**, reikalaujamas cukraus kiekli reikiu dozui trumis ligimui porciuojame, pirmiai porcija išvesti prieš pradedant fermentaciją, antroji trice **7 g** ir **7** fermentacijos dieną. Apskaičiuojant priedamo į variu vasis misas cukraus kiekli, verta susipažinti su laikymosi ir apskaičiavimų pavyzdžiais, patelkais krygoje „Naminio vynas ar yambu gamby - mano hobiai“ . 3. **Pažymėti viarojimis** apskremto areometro skala dipazonu palengvinti fermentacijos proceso elgesio kontrolę. **Rekomenduojamus cukraus koncentracijos gyvos fermentacijos priažiūro turi buti rausva spalva pažymėto dipazono ribose**. Fermentacijos eigoje, pridėjus eiliunes cukraus porcijas, vyno matuskiukų rodymenis neturi viršyti **16B1g** (geltona zona) . Galutinėje fermentacijos fazėje rodymenis sausi ir pusiau saldžiu vynu atveju turi buti žalioje areometro zonose, saldžiu vynu atveju rodymenis gali buti kiek aukštesnis. 4. **Alkoholio kiekio pagamintame vyne apskaičiavimas**. Alkoholio koncentraciją pagamintame vyne galima lengvai apskaičiuoti 1 lentelėje esančiu numeru pagrindu. Tam yra reikalingas cukraus koncentracijos matavimas: - prieš pradedant fermentaciją - tuojau pat prieš po eiliuose cukraus porciju īvedimą , - fermentacijos procesui pasibaigus. Apskaičiavimo pavyzdys yra parodytas 2 lentelėje.

EMESIO: Prieš fermentaciją gali buti butinas laip pat misos rugstinguma pakoregavimui (misos praskridimas arba parangūtimas). Misos rugstinguma galima pamatuoti RUGSTINGUMO MATAVIMO PRIETAISU. Rugstingumo koregavimui yra talkomos šios priemonės: **ŪGSTUNGIMO REGULIATORIUS (PARUGSTINIMU)** arba KALCIO KARBONATAS (rugstingumui sumažinti). Visas šiuo priemonių sortimentas yra BROWN firmos patelkiamas.

VENIMODÜÜK - Sein ja väga kallukusega veinlagentaja. 1. **Otsesa suhkrusidusalse mõõtmiseks veinis.** 2. **Soovitud koholisidususe vein saamiseks vajamineku suhkru koguse arvutamiseks (arvutamisekski on kasutusjuhend). 3. **Öige arvutamise protsessi kontrollimiseks.** 4. **Saadud vein alkoholisisaluse arvutamiseks.** Veinimöödik on kalibreeritud Ballingi kraadega temperatuuri 20°C. Lubatud piir: alates 0 kuni 23% Bg. Möödiku sõnaliised osad on - ujuk (aromeetri) vajaklus mõõtikavas, - **katesklaas** mõõtmiseks. 1. Suhkrusidusade mõõtmine: Suhkrusidusade mõõtmiseks tuleb täita 2/3 katesklaasi veinivärge. Vedelik ei tohi sisalda hõbeda oksi ja gaasimülje. Vedeliku siisse tulbe ettevalitkul panna hüdroomeeter. Katesklaasi asetatakud ujuk ja peab jaama vabalt trüvima, utumata katesklaasi põhja ja selnu. Suhkrusidusade näitus loetakse ümber meski andmete järgi. 2. **Veini alkoholisisaluse mõõtmiseks.** Ilma suhkruguse arvutamise. Meie klimaavõtmes kasvavad puuviljad ja märiad sajadest tavaisil lõiga vähe suhkrut, saada salivid, maitsetav ja pilisavat kangel vein. Veinivärde valmistamisel tuleb meelies pidada, et seda tulbe pilisavat magustada. See väga lähtis nii õigeaks kameeriks ka kvaliteetse vein saamiseks. Põhileave lisatava suhkruguse arvutamiseks: - 1Bg vastab 10 g sukruki 1 l virdes, - 1 kg lisatavsuurust suurendab virde mahu 0,6 l võrra, - erinev käärimise alustamist ei tohi virde suhkrusidusale **ületada 22%Bg.** Arvutamine toimub lisatabeli nr 1 abil, kus suhkrusidusade väljendust ja nende teoreetilist vastavat kohaseid täpsustusi on kirjeldatud nii, et arvesse on võetud mitte suhkruti kui muud koostisosad veinivärge. Cetaine, et nait möödikku skalaal 16% Bg. Tabell järgi vob sellise suhkrusidusade virdest saada 7,3% alkoholisisalusega vein. 14% alkoholisisalusega vein saamiseks saab veinimöödiku 280,1 g suhkruti (tabell 1). Soovitav lisatav on 280,1 - 160 = 120,1 g. Et suhkrusidusade kontsentraatsioon virdes ülekas 22% Bg tulbe lisatav suhkruti sisala kolmes vordses annuses; esmine enne käärimise alustamist, teine ja kolmas nt 7. ja 12. jätmiseks paeval. Erinevatest puuviljadest ja marjadest valmistatud virdele lisatava suhkruguse arvutamiseks on kasulikku ka raamatust: -uduevi ja -üli valmistamine - miru hoib olevad valimed ja näidisvarustused. 3. Erinevate värvidega märgiligid näidupüramiidude hõimudeeni alal võimaldavad kontrollida käärimise protsessi. - Soovitatud suhkrusidusade pirkond käärimise alguses peab asuma roosaks märgilisteks. - Käärimise ajal, pärast suhkrusannust lisatud ei tohi veinimöödiku näidud ületada 16%Bg (kollane tssoo). - Käärimise lõpufaasis saab kuivada ja poolmagusena veinide näidust asuma rohelehis märgitud alas; magusa veinri näidu võivad olla veelid kõngemad. Saadud vein alkoholisisaluse arvutamine. Alkoholisisaluss on tabelis nr 1 esitatud andmed kasutades lihtne arvutada. **Selleks** vajalikud suhkrusidusade mõõtlemustundmed: - enne käärimist - vahetult enne ja pärast suhkruskunnust lisatist, - pärast käärimise lõppemisest. Arvutamise näidis on esitatud tabelis nr 2. **TAHELEPANU:** Enne käärimist võib olla vajalik ja kiret väpele (lahjendamine: vôi hapestamine). "Virde happeusuut saab mõöta HAPPEMOODIKU abil. Happesuse korrigeringimiseks istutavad vahendid: HAPPEUSES REGULAATOR (hapestamine) või KALTSIUMKARBONAAT (hapestamine). Kogu toodeid on kättesaadaval ettevõtes BROWN.**

mustul de vin. 2. Alcularea cantității de zahăr care trebuie adăugată pentru obtinerea vinului cu conținut planificat de zahăr (metoda de calcul este descrisă în instrucțiunile 3). Controlul cursului adecvat al fermentării. 4. Calcularea conținutului de alcool din vinul obținut. Vinometrul este scalat în grade Balling la temperatura de 20°C. Interval: de la 0 până la 23°Brix. Elementele principale și dispozitivul de măsură sunt - flotor (areometru) cu o scara - tubul de testare în care se efectuează măsurarea. 1. Măsurarea conținutului de zahăr. Pentru a efectua o măsurare, tubul trebuie umplut cu mustul analizat, până la 2/3 din înălțimea acestuia. Lichidul trebuie să conțină partile solide și bile de gaz. Introducă ușor areometrul. Flotorul afiat în tubul de testare, trebuie să plutească liber, nu să atingă fundul și părțile laterale ale tubului de testare. Cîtreaza conținutul de zahăr se face conform indicărilor menisoului superior. Planificarea fără vinul, calculează cantitatea suplimentară de zahăr. Fructele din zona noastră climatică conțin de obicei prea puțin zahăr pentru a obține un vin durabil, gustos și sănătos. La pregătirea mustului, trebuie să vă amintiți despre adăugarea cantității corespunzătoare zahăr. Acest lucru este foarte important atât pentru garanțierea desfășurării corespunzătoare a fermentației, cât și pentru obținerea unei calități înalte a vinului. Informații de bază necesare pentru calcularea cantității suplimentare de zahăr: - 1 kg Brix corespunde la aproximativ 10 g de zahăr în 11 de must. - adăugarea 1 kg de zahăr va mări volumul de must cu 0,6 l. - Înainte de începerea procesului de fermentație concentrația de zahăr în must nu trebuie să depășească 22°Brix. Calcularea se efectuează pe baza tabelului nr. 1 anexat, în care valoarea concentrației de zahăr și conținutul teoretic de alcool care îl corespunde au fost corectate pentru prezența nu numai a zahărului, ci și a non-zahărurilor în must. Să presupunem că cîtreaza aparatului de măsură a fost de 16°Brix. Conform tabelului, din mustul cu o astfel de cantitate zahăr se obține un vin cu o târzie de 7,3%. Pentru obținerea unui vin care să conțină 14% alcătol, mustul trebuie să conțină 280,1 g/l (tabelul A1). Adăosul necesar va fi de 280,1 - 160 = 120,1 g/l. Pentru a îndeplini condiția de a nu depăși concentrația de zahăr în must de peste 22°Brix, este necesară de zăhar trebuie adăugată în trei portiuni egale: prima - înainte de începerea fermentației, a doua și a treia, de exemplu zia 2 a 7 și a 12 de fermentație. La calcularea cantității de zahăr care trebuie adăugat în musturile din diverse fructe, regulile și exemplele calcule conținute în carteau intitulată „Efectuarea vinului și a berii de casă-hobu' meu” vor fi foarte utile. 3. Intervalele marcate în diferitele perioade de fermentație vor ajuta la controlul corectitudinii procesului de fermentație. - Intervalele concentratoriale recomandate de zahăr începutul fermentației trebuie să fie în zona marcată în culoare roz. - În timpul fermentației, după adăugarea altor doze de zahăr, cîntre momentelor nu trebuie să depășească 16°Brix (zonă galbenă). - În fază finală a fermentației, cînd pentru vinuluri seci și semi-dulci trebuie să fie în zona marcată cu verde, pentru vinurile dulci, indicațiile pot fi ușor mai mari. 4. Calcularea conținutului de alcool din vinul obținut poate fi făcută utilizând datele din tabelul nr. 1. în acest scop, sunt necesare următoarele măsurătorilor de zahăr: - înainte de fermentație. - imediat înainte de adăugarea și după adăugarea altor doze de zahăr, - la terminarea fermentației. Un exemplu de calcul este prezentat în tabelul nr. 2. ATENȚIE: Înainte de fermentație, poate fi necesară recetarea adițională mustului (diluare sau acidificare). „Adicidarea mustului poate fi măsurată utilizând un ACIDOMETRU. Pentru corectarea adițională sunt utilizate următoarele substanțe: REGULATOR DE ACIDITATE (acidificare) sau CARBONAT DE CALCIU (dezacidificare). Înregul sortiment de produse este disponibil la compania BROWN.

Z - VINOUMER. Jedná se o mimořádně praktické zprávy pro amatérské vinaře, která umožňuje: 1. Provádět přímé měření cukernatosti pro výrobu vína 2. Vypočítat množství cukru, které je třeba přidat pro dosažení požadovaného obsahu alkoholu (výpočet uveden v návodu). 3. Sledovat správný průběh kvašení. 4. Vypočítat obsah alkoholu ve vyrobeném vínu. Vinomér je kalibrován Ballingovou stupnicí při teplotě 20°C. Rozsah: 0 až 23 Bg. Hlavní součástí vinoměru: - plovák (areometr) se stupnicí; - zkumavka, ve které se shromažďuje měřený vzorek. Postup měření cukernatosti: Před měřením naplníte zkumavku do 2/3 její výšky připravenou směsí. Směs nesmí dotýkat jeho dna ani stěn. Cukernatost zjistíte odčtem na horním merisku. 2. Uprava obsahu alkoholu ve vínu, výpočet množství dodávaného cukru. Ovce v našem podnebí mají obvykle nízký obsah cukru, který neumožňuje vyrábět trvanlivé, chutné a slíšitelné víno. Připravované směsi je tedy třeba přidat vhodné množství cukru. Je to velmi důležité jak pro zajištění správného průběhu kvašení, tak i pro dosažení vysoké kvality vína. Základní pokyn pro vypočet množství přidávaného cukru: 1. **Big** odpovídá přibližně 10 g cukru v 1 litru moštů. 2. **1 kg** cukru se vypočítá množství o 0,6 l, před zahájením kvašení nesmí cukernatost moštů přesahovat 22 Bg. Výpočet může provést podle připojené tabulky č. 1, kde jsou hodnoty cukernatosti a odpovídající teoretického obsahu alkoholu upraveny obsahem cukru a neukryt v moštu. Uvažujeme naměřenou hodnotu 16 Bg. Takové cukernatosti moštů odpovídá dle tabulky víno obsahující 3% alkoholu. Aby vino obsahovalo 14% alkoholu, musí mošt obsahovat 280,1 g cukru (tabulka č. 1). Musíme tedy přidat 280,1 - 160 = 120,1 g cukru. Abychom vás neperfekčobili cukernatost moštů na úrovni 22 Bg, bylo třeba poté množství cukru přidávat ve třech výměnných dávkách: první před zahájením kvašení, druhou a třetí nápli sedmkrát v dvanáctech den kvašení. Při výpočtu množství cukru, které je třeba přidat do moštů z různého ovce, je možné využít recepty a příkladové výpočty, které jsou uvedeny v publikaci zabývající se výrobou a pivu v domácích podnikmáckách (polštý název „Výrob vína i piv domácího – moje hobby“). 3. Barevně rozlišené jednotlivých částí areometru usnadňuje kontrolu správného průběhu kvašení. - Doporučované hodnoty cukernatosti při zahájení kvašného procesu se měly nacházet na žluté části. - V závěru kvásku fází kvašení by se cukernatost měla u schoploslavských vín povyšovat v zelené části; u sladkých vín by se cukernatost poněkud vyšší. 4. Vypočítat obsah alkoholu ve vyrobeném vínu. Obsah alkoholu ve vyrobeném vínu je lehce

Bezprostředně přímo a po přidání dalšího upravu, **po dokončení kvašení**, **Přípravky výpojet** je uveden v tabulce č. 2. **ZPOZNAMKA:** Při kvašení můžete být potřeba provést upravu kyselosti moštů (řešení, nebo zvýšení kyselosti). **Kyselost moštů je možné snížit** ADICITEMREM. **Přípravky pro úpravu kyslosti:** REGULATOR KYSELOSTI (zvýšení kyselosti), nebo UHLÍČITÁN VAPENATY (snížení kyselosti). Firma BROWN nabízí kompletní sortiment této produkty.

SK - SACHARIMETER - Neobýčajne užitočný pre domáčich vinárov, slúži na: 1. Priame meranie koncentrácie cukru v cuvée vína
2. Výpočet množstva cukru, ktoré je potrebné pridať na získanie vína s plánovaným obsahom alkoholu (spôsob výpočtu)

je uvedený v **základnej naštúpeni**. 3. **Kontrolu vhodného priebehu fermentácie**, **Výpočet obsahu alkoholu vo vyradenom víne**. Sacharimeter je nastavený v Ballingovej stupnici v teplote 20°C. **Rozmedzenie**: od 0 do 23°Bgl. Hlavnými prvkami meracieho prístroja sú: - **plavák (hustomer)** s vyznačenou stupnicou, - **skumavka**, v ktorej sa vykonáva meranie. 1. **Vykonanie merania obsahu cukru**: Aby bol možné zmerať cukor, skumavku je potrebné vyplniť analyzovaným mŕstom do 2/3 jej výšky. Tekutina nemôže obsahovať pevné látky a vzduchové bublinky. Do tekutiny je potrebné ľiečne vložiť hustomer. Plavák nachádzajúci sa v skumavke sa musí vonku pohybovať, nedokýňa dnu ari stien skumavky. Hodnota obsahu koncentrácie cukru sa zobrazuje podľa odčítania na vrchole plaváku. 2. **Plánovanie alkoholu vo výnose** dodatočného množstva cukru: Ovocie z nášich klimatických pásmov obstaráva neobýčajne malo cukru na to, aby bolo možné získať trvanливé, chutné, silné víno. Pocoas prípravy cuveé je potrebné mať na zrelosti prebiešne dosadenie. Je to veľmi dôležité nielen kvôli zaisteniu príslušného priebehu fermentácie, ale aj kvôli ziskaniu veľmi kvalitného vína. Základné informácie potrebné na výpočet dodatočného množstva cukru: - 1°Bgl zodpovedá 10 g cukru v 1 l mŕstu, - pridanie 1 kg cukru zvyšuje objem mŕstu o 0,6 l, - pred tým, ako sa fermentácia začína, koncentrácia cukru v mŕste nemôže byť väčšia ako 22°Bgl. Výpočet sa vykonáva podľa prílohy tabuľky č. 1, v ktorej hodnoty koncentrácie cukru a teoretický zodpovedajúci ihlos obalkoholu boli upraveny tak, aby v mŕste zohľadňovali obsah nízkych cukrov, ale aj neukrovol. Predpredkladajme, že odčítanie na stupni meracieho prístroja predstavuje 16°Bgl. Podľa tabuľky sa z mŕstu s takymto obsahom cukru ziskava víno s obsahom alkoholu 14%, ktoré chceme získať, vino s obsahom alkoholu 14%, musí byť mal obsahovať 280,1 g/l (tabuľka 1). Vyzádované pridanie cukru bude predstavovať 280,1 - 160 = 120,1 g/l. Aby sme mohli doraziť neprekročenie koncentrácie cukru v mŕste viac ako 22°Bgl, požadované množstvo cukru je potrebné pridať v troch rovnakých poriadach: prvú - pred začiatkom fermentácie, druhú a tretiu napr. v 7 a 12 dni fermentácie. Pocoas výpočtu množstva pridávaného cukru do mŕstov z rôzneho ovocia nám pomôžu aj recepty a príklady výpočtov nachádzajúce sa v knihe "Výroba vína a domáceho piva - meno hobby". 3. **Rozložnosť farbnej označenia** rozmedzenie odčítania na stupni hustomeru kontrolu správneho priebehu fermentácie: - Rozmedzenie odporučanej koncentrácie cukru vo chvíli začiatka fermentácie by sa mal nachádzať v oblasti označenej ružovou farbou. - Počas fermentácie, po pridani ďalšej dávky cukru, by sacharimeter nemal ukazovať viac ako 16°Bgl (žltá farba). - V tejto fáze priebehu fermentácie, pri súladnej výnoske mŕstu by mal byť trochu viac. 4. **Výpočet obsahu alkoholu v ziskanom víne**. Koncentrácia alkoholu v ziskanom víne je možné jednoducho vypočítať pomocou údajov uvedených v tabuľke č. 1. Na tento účel sú potrebné výsledky meraní koncentrácie cukru: - pred fermentáciou, - hned pred pridaním a po dodaní ďalších dávok cukru, - po ukončení fermentácie. Prikád výpočtu uvedený v tabuľke č. 2. **UPOROZENIE**: Pre fermentáciu môže byť potrebná aj úprava kyslosti mŕstu (rozrieňenie alebo okyslenie). Kyslosť mŕstu je možné merat pomocou ACIDOMETRUM. Na úpravu kyslosti sa používajú prostriedky: **REGULATOR KYLOSSŤI** (okyslovanie) alebo **UHLÍČITAN VÁPENATÝ** (zniženie obsahu kyselin). Celé súromentí vŕabokov je dostupný vo forme BROWIN.

FR - VINOMÈTRE - C'est un instrument très utile pour tous les viticulteurs qui sont à : 1. Mesurer directement le taux de sucre dans le moût destiné à l'élaboration des vins. 2. Calculer le volume de sucre à ajouter afin d'obtenir du vin d'un taux d'alcool souhaité (méthode de calcul est fournie dans la notice d'emploi). 3. Contrôler le bon déroulement de la fermentation. 4. Calculer le taux d'alcool dans le produit final. Le vinomètre est échelonné en degrés Balling dans la température de 20°C. La plage: de 0 à 23°Blg. Le vinomètre se compose des éléments suivants: - flotteur (aéromètre) avec une échelle apposée, - éprouvette dans laquelle l'essai est réalisé. 1. Réalisation de l'essai relatif au taux de sucre: Pour réaliser l'essai il convient d'abord de remplir l'éprouvette avec du moût analysé jusqu'à 2/3 de son hauteur. Le liquide ne devrait pas contenir les particules solides et les bulles de gaz. Mettre l'aéromètre doucement dans le liquide. Le flotteur mis dans l'éprouvette doit flotter librement sans toucher le fond ou les parois de l'éprouvette. Le sommet du ménisque indique le taux de sucre. 2. Planifier le titre alcométrique, calculer le volume additionnel de sucre: Les fruits provenant de notre zone climatique contiennent trop peu de sucre pour obtenir un vin qui puisse résister et qui soit savoureux et fort. En préparant le moût, il est nécessaire d'y ajouter du sucre. C'est très important pour assurer le bon déroulement de la fermentation et pour obtenir du vin de qualité supérieure. Les informations générales nécessaires pour calculer le volume additionnel de sucre : 1° Blg c'est approximativement 10 g de sucre dans 1 l de moût, - ajout de 1 kg de sucre augmente le volume de moût jusqu'à 0,6 l. - avant le début du processus de fermentation, le taux de sucre dans le moût ne peut excéder 22° Blg. Les calculs sont réalisés conformément au tableau No 1 en annexe ou les valeurs des taux de sucre et les taux théoriques d'alcool sont corrigés en prenant en compte les sucres et les non-sucres contenus dans le moût. Supposons que le vinomètre indique 16° Blg. Conformément au tableau, à partir du moût contenant et de taux de sucre il est possible d'obtenir du vin à 7,3%. Pour obtenir du vin à 14% d'alcool, le moût doit contenir 280,1 g/l (tableau 1). L'ajout nécessaire est de 280,1 - 160 = 120 g/l. Pour satisfaire à la condition d'un taux maximal de sucre dans le moût ne dépassant pas 22° Blg, il faut ajouter le volume nécessaire de sucre en trois doses égales; la première : avant d'entamer le processus de fermentation, la deuxième et la troisième p.ex. la 7ème et la 12ème journée de fermentation. Lors de calcul du volume de sucre à ajouter dans le moût conçu à partir de différents fruits, les recette et les exemples de calculs fournis dans le livre "Production de vin et de bière maison - ma passion" vous seront utiles. 3. De différentes couleurs indiquant les plages sur l'échelle de l'aéromètre permettent de contrôler le bon déroulement du processus de fermentation: - La plage de taux de sucre recommandés au début du processus de fermentation ne peut indiquer la zone rose. - Lors du processus de fermentation, après l'ajout de doses additionnel de sucre, le vinomètre ne peut indiquer 16° Blg (zone jaune). - Lors des phases finales du processus de fermentation, l'indication pour les vins secs et demi doux ne peut dépasser la zone verte pour le vins doux - l'indication peut être plus haute. 4. Calculer le taux d'alcool dans le produit final. Il est facile à calculer la taux d'alcool dans le produit final grâce aux informations

PL Tabela 2 | GB Table 2 | DE Tabelle 2 | RU Таблица 2 | LT 2. Lentele | LV 2. Tabula | EE Tabel 2 | RO Tabelul 2 | CZ Tabulka 2 | SK Tabela 2 | FR Tableau 2 | UA Таблиця 2 | HU 2 Számú

PL Odczyt GB Reading DE Ablesung RU Показания LT Nuskalymas LV Rezultāts EE Nait RO Citrea CZ Odvet SK Odčet FR Indication UA Показання HU Leolvásás	PL Cukier GB Sugar DE Zucker RU Сахар LT cukrus LV Cukurs EE Suhkur RO Zahăr CZ Cukr SK Cykör FR Sucre UA Лукор HU Cukor	PL Przewidywana moc wina (wg danych z tab. 1) GB Expected wine strength (according to data from tab.1) DE Voraussichtlicher Alkoholgehalt im Wein (nach den Daten aus der Tabelle1) RU Предполагаемая крепость вина (согласно данным из табл.1) LT Numatomas vyno stiprumas (pagal 1 lentelės duomenis) LV Paredzētais vīna stipums (saskars ar 1. tabulas datiem) EE Ennustatav veini alkoholisaldus (tabeli 1 andmete järgi) RO Tânăra prevăzută a vinului (conform datelor din tab.1) CZ Předpokládaný obsah alkoholu (dle hodnot tab. 1) SK Predpokladaný obsah vína (podľa údajov z tab. 1) FR Le titre alcoolométrique planifié (selon les informations du tabl.1) UA Передбачувана міцність вина (згідно з даними таблиці 1) HU A bor előrelétező erőssége (az 1 számú Tábla adatai szerint)
PL Przed fermentacją GB Prior fermentation DE Vor der Gärung RU Перед брожением LT Prieš fermentaciją LV Pirms fermentācijas EE Enne käärimist RO Înainte de fermentație CZ Před kvašením SK Pred kvásením FR Avant le processus de fermentation UA Перед ферментациєю HU Erjedés előtt	22°Blg	11,8 %
PL Bezpośrednio przed dodaniem kolejnej porcji cukru GB Directly prior to adding next sugar portion DE Direkt vor der Beigabe weiterer Zuckerportion RU Непосредственно перед добавлением очередной порции сахара LT Beartipiskai prieš kitos cukraus porcijos idėjimą LV Tieši pirms kārtējas cukura porcijas pievienošanas EE Vahetult enne järgmiste suhkrumasse lisamist RO Nemijloci înainte de adăugarea următoarei porții de zahăr CZ Přímo před dodáním další dávkou cukru SK Primo pred dodaním ďalšej dávky cukru FR Directement avant l'ajout d'une dose de sucre UA Безпосередньо перед додаванням чергової порції цукру HU Követelten a következő cukoradag hozzáadása előtt	7°Blg	2,5 %
PL Tuż po dodaniu kolejnej porcji cukru (9°Blg 90g/l) GB Directly after adding another sugar portion (9°Blg 90g/l) DE Direkt nach der Beigabe weiterer Zuckerportion (9°Blg 90g/l) RU Сразу после добавления очередной порции сахара (9°Blg 90г/л) LT Tuojau pat po eiliunes cukraus porcijos ivedimui (9°Blg 90g/l) LV Tieši pec kartējas cukura devas pievienošanas (9°Blg 90g/l) EE Otsestelt enne järgmiste suhkrumasse lisamist (9°Blg 90g/l) RO Nemijloci după adăugarea următoarei porții de zahăr (9°Blg 90g/l) CZ Bezprosíčně po přidání dalšího cukru (9°Blg 90 g/l) SK Hned po pridani ďalšej porcie cukru (9°Blg 90g/l) FR Juste après l'ajout de dose consecutive de sucre (9°Blg 90g/l) UA Відразу після додавання чергової порції цукру (9°Blg 90г/l) HU Éppen a következő adag cukor hozzáadása után (9°Blg 90g/l)	16°Blg	8,3 %
PL Po fermentacji GB After fermentation DE Nach der Gärung RU После ферментации LT Po fermentacijos LV Pēc fermentācijas EE Pärasõt käärimist RO După fermentație CZ Po kvašení SK Po fermentácii FR Après la fermentation UA Після завершення ферментації HU Erjedés után	1°Blg	0,0 %

fournies dans le tableau No 1. Pour cela les résultats d'essais de taux de sucre sont indispensables: - avant le processus de fermentation, - juste avant d'ajouter et juste après avoir ajouté de doses consécutives de sucre, - après la terminaison du processus de fermentation. L'exemple des calculs est présenté dans le tableau No 2. ATTENTION: Avant de commencer le processus de fermentation, la correction de l'acidité du moût peut être indispensable (la dilution ou les accidifications). L'acidité du moût peut être mesurée à l'aide de l'ACIDOMÈTRE. Pour corriger l'acidité, on utilise les matières suivantes: CORRECTEUR D'ACIDITÉ (acidification) ou bien CARBONATE DE CALCIUM (désacidification). Toute la gamme de produits est disponible dans l'offre de la société BROWN.

УА - ВИНОМІР - Пристрій, незамінний у домашніх виноробних господарствах, що слугує для наступних цілей: 1. Безпосереднє вимірювання рівня цукру в супл. 2. Розрахунок кількості цукру, який необхідно додати для отримання вина потрібної міцності (спосіб розрахунку описаній в Інструкції); 3. Контроль передбігу ферментації; 4. Вимірювання вмісту алкоголю в отриманому вині. Вимірювання здійснюється за шкалою Балтінга при температурі 20°С. Діапазон: від 0 до 23%Brix. Вимірювальний пристрій має такі основні елементи: «**полапцев**» (аретометр з нанесеною шкалою) - прибора, в якій здійснюється вимірювання. 1. Вимірювання вмісту цукру. Для виконання вимірювання обережно напіввити пробирку суплом, що аналізується, на 2/3 її висоти. Рідини не повинна містити твердих частинок і бульбашок газу. Обережно ведіть у рідину арометр. Полапцевъ, що знаходиться в пробирці, повинен вільно плавати, не торкаючись дна та стінок пробирки. Вміст Цукру визначається відповідно до показань верхнього меніска. 2. Планування міцності вина, розрахунок додаткової кількості цукру. Завжди фрукти, зібрани в нашій кліматичній зоні, містять замало цукру, щоб отримати смачне і міне вино, що довго зберігає свою якість. Готуючи супло, пам'ятайте про необхідність його підроздрібнення. Це надзвичайно важливо для забезпечення правильного передбігу бродіння та високої якості вина. Основані дані, необхідні для розрахунку додаткової кількості цукру: -1%Brix відповідає приблизно 10 г цукру в 1 л супла; -додавання 1 кг цукру збільшує об'єм супла на 0,6 л.; -перед початком ферmentації вміст цукру в суплі не **повинен перевищувати 22%Brix**. Розрахуни виконуються згідно з таблицею №1, що додається, в якій значення вмісту цукру та значення вмісту алкоголю, що є теоретично відповідним, скоригован з урахуванням присутності в суплі не лише цукру, але і нецукру. Припустимо, що на шкалі вимірювального пристрію відображеня є 16%Brix. Згідно з таблицею 1 з супла з таким вмістом цукру ви отримаєте вино міцності 7,3%. Якщо потрібно, щоб вміст алкоголю у вині становив 14%, супло повинно містити 280,1 г/l (таблиця 1). Тобто необхідно буде додати цукру: 280,1 - 160,1 = 120,1 г/l. Щоб вміст цукру не перевищував 22%Brix, слід кількість цукру, який необхідно додати, спіл розділити на три рівні порції: перед додати перед початком ферmentації, а другу і третю, наприклад, на 7 та 12 днів. Ферmentація відповідно. Під час розрахунку кількості цукру, який необхідно додавати до супла з різних фруктів, вам також стануть на увагу рецепти і приклади розрахунків, які містяться в книжці. «Виготовлення домашнього вина і пива - мое хобі». Зазначені різними кольорами діапазони значень на шкалі арометру полегшують контроль правильності передбігу ферmentації. - Діапазон рекомендованих значень вмісту цукру в момент початку ферmentації розташовується на ділянці, позначеній **рояквім**. - Під час ферmentації після додавання чергових порцій цукру показання вимірювника не повинні перевищувати 16% (жовта ділянка). - Наприкінці ферmentації показання приладу для сухих та насолоджувальних вин повинні знаходитися на зеленій ділянці: а для солодких вин допускається дещо вища показання. 4. Вимірювання вмісту алкоголю в отриманому вині. Вміст алкоголю у вині можна легко розрахувати за допомогою даних, що містяться в таблиці №1. Для цього вам необхідно зробити результати вимірювання вмісту цукру: - перед ферmentацією, - безпосередньо перед і після додавання чергових порцій цукру, - після завершення ферmentації. Приклад розрахунку представлений у таблиці №2. УВАГА! Перед ферmentацією може також знайдіться корекція кислотності супла (розведення або підкислення). «Кислотнота супла можна виміряти за допомогою КИСЛОТОМІРА. Для корекції кислотності використовуються такі речовини: РЕГУЛЯТОР КИСЛОТНОСТИ (підкислення) або КАРБОНАТ КАЛЬЦІЮ (зниження кислотності). Весь асортимент продуктів доступний для придбання у фірмі BROWN.

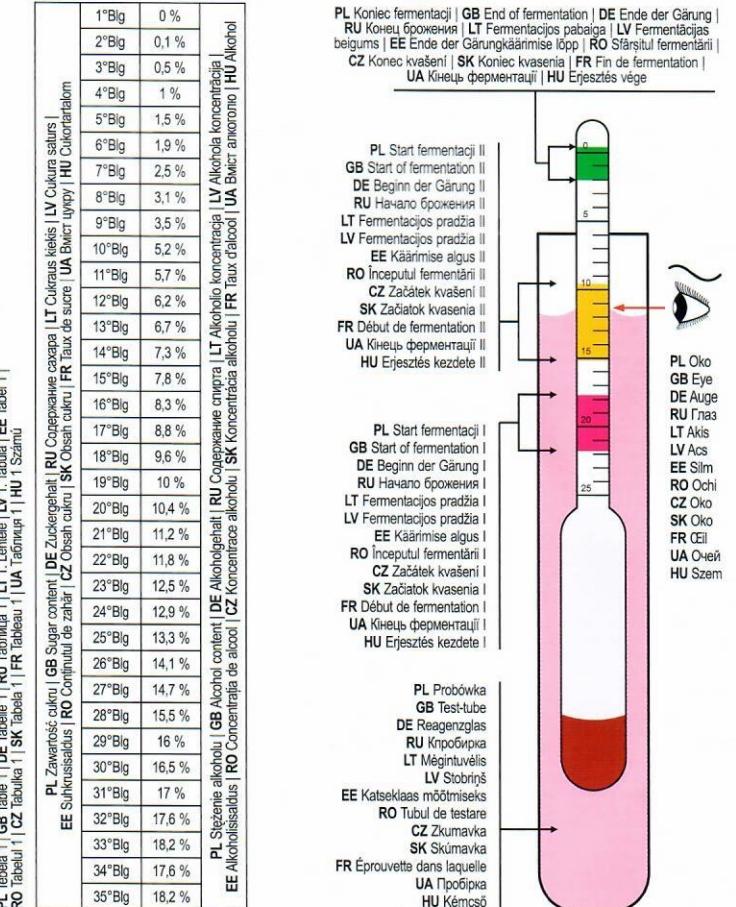
HU - MUSTFOKOLÓ - Olyan eszköz, amely rendkívül hasznos az ottani borászok számára és amely szolgálja 1. A must cukorkoncentrációjának közvetlen mérésére. 2. A hozzáadandó cukor mennyiségeknek kiszámítására a bor tervezett alkoholtartalmának elérése céljából (a számítási módot a használati utasítás tartalmazza). 3. A helyes fermentációs folyamat ellenőrzésére. 4. A kapott bor alkoholtartalmának kiszámítására. A mustfokoló Balling fókban van skálázva, 20°C hőmérsékleten. Tartomány: 0 és 23*Brix között. A mustfokoló fó elemei a következők - mustfokoló műszer, skálázott - **mérőcső**, amelyben a mérést végezni kell. 1. A cukortartalom mérése. A mérés elvégzéséhez a mérőcsőt fel kell tölteni a vizsgálandó mustal, a mérőcső 2/3 részét. A folyadék nem tarlalmazhat száradó részszekréteket és gázszuberekötőket. Ottosztan be kell rakni a folyadékot a mustfokoló műszerét. A mérőcsőbe helyezett mustfokoló műszeren szabadon kell mozdogni, nem emrhessen a mérőcső ájavát és oldalait. A cukortartalom telivássára a felső meniszkusz jelzés alapján töltések. 2. Bor alkoholtartalmának ellenőrzése, a hozzáadandó cukromennyiség kiszámítása.

Az egészált nöszön gyümölcsök általában túl kevés cukortartalmaznak ahhoz, hogy tartós, élesztés és erős bort kapunk. A must elközlesztésekörön emlékezzünk kell a megfelelő hűtére. Ez nagyon fontos a megfelelő erjesztés biztosításához és a kínálmány minőségébőr készítéséhez. A hozzáadandó cukromennyiség kiszámításához szükséges alapvető információk: - 1Brix kg. 10 g cukormak fel meleg 1 liter mustban... 1 borik hozzáadása a must térfogatot 0,6 literrel növel meg, - az erjedés megkezdése előtt a mustban lévő cukor koncentrációja nem haladhatja meg a 21Brix értéket. A számításokat a mellékkelt 1 számú Táblázat szerint kell elvégezni, amelyben a cukor koncentrációja és a gyakorlatilag ennek megfelelő alkoholtartalom komplázsára került figyelembe vannak a mustban lévő cukorok és más típusú összetevőkkel. Feltételezzük, hogy a mustfokoló műszer skálájáról fentő leolvasás értéke 16*Brix volt. A Táblázat szerint ebből a mustból 7,3%-os bort kapunk. Amennyiben 14% alkoholtartalmú bort akarunk készíteni, akkor a mustnak 280 g / cukrot kell tartalmaznia. (1számú Táblázat) A szükséges hozzáadandó cukromennyiség 280.1-160 = 120,1 g / 1 Azért, hogy ne lépjük túl a must fejéből megadott cukor koncentráció tartalmat, a 22*Brix értékkel, a szükséges mennyiségiuk cukrot harmóniával részesítel a must huzosztáni az első részt - az erjedés megindulása előtt, a második és a hamadék részt pedig az erjedés 7. és 12. napján. A különböző gyümölcsökkel készített mustokhoz hozzáadandó cukromennyiség kiszámításánál figyelembe kell venni a "Bor és ottom sor készítése - a hobbit" című kötetben található számítási szabályokat és példákat is. 3. A különböző színekkel megjelölt mustfokoló műszer skáláján feltüntetett értékterántmány meghonosítik az erjedési folyamat hosszességeinek ellenőrzését. - Az erjedés megindulásakor a cukor koncentráció értékeken a rözsaszín zónában kell lennie. - Az erjedés során, a következő adag cukor hozzáadása után a mustfokoló műszer által mutatott érték nem lehet több, mint 16*Brix (sárga zóna). - Az erjedés végén szakszabányban a száraz és féldeás borok esetében a már értékkel nem kiegészítendő alkoholos borok esetében pedig a mért értékeknek a zöld zónában kell elhelyezniük; az édes borok esetében pedig a mért értékek színe magasságban lehetne. 4. A kapott bor alkoholtartalmának kiszámítása.

A kapott borban lévő alkohol koncentrációja környen kiszámítható az 1 számú Táblázatban megadott felhasználásával. Ebből a céltípusi színekben a cukor koncentráció mérések eredményei: - az erjedés megindulása előtt, - közvetlenül a következő adag cukor hozzáadása előtt és után, - az erjedés befejeződése után. A számatig egyik példáját a 2 számú Táblázat tartalmazza.

MÉLEGJEGYZÉS: Az erjedés megindulása előtt szíszes lehet a must savasságának (lúgosítás, vagy savasítás) módosítása. "A must savasságának értékeit **SAVIMERU** segítségével lehet meghatározni. A savasság módosításához a következő enyakok használhatóak: **SAVASSÁG SZABÁLYOZÓ** (savasítás), vagy **KALCIUM-KARBONAT** (lúgosítás). Az összes termék megtalálható a BROWN cég kínálatában.

PL Koniec fermentacji | GB End of fermentation | DE Ende der Gärung |



PL Odczytu dokonuje się wg wskazań menisku górnego | GB Reading is conducted according to upper meniscus | DE Die Angaben werden anhand des oberen Meniskus abgelesen | RU Содержание сахара определяется по показаниям верхнего мениска | LT Nuskaitumas daromas pagal viršutinį meniskų nuorodą | LV Mērīšanas rezultāti salīstējoti augšējā meniskā | ES Lugemine toimub vastavalt ülemise meniski ñustustustile | RO Citarea se face conform indicatiilor meniscului superior | CZ Odectě se provádí podle indikací horního menisku | SK Odcotať sa uskutočňa podľa indikácie horného menisku | FR La lecture est faite selon les indications du ménisque supérieur | UA Читання проводиться за зазначеннями нюкса, тобто верхнього меніска | NL LU Lezen moet volgens de bovenste meniskus gebeurt.