MU©TOMER, LIEHOMER, CUKROMER

Posledná úprava Utorok, 22 júl 2014

MUŠTOMER 10 – 30 Tf % Muštomer je vhodný na meranie koncentrácie skvasitelných cukrov v mušte kg/hl. Meranie je najpresnejšie vtedy keï je teplota meranej kvapaliny 20 °C. Kvapalinu nalejeme do odmerného valca, ktorý by mal by» vyšší ako muštomer. Muštomer vlo¾íme do meranej kvapaliny aby sa voµne pohyboval, po jeho ustálený uvidíme nameranú hodnotu. Po skonèení merania opláchneme muštomer èistou vodou. CUKROMER 0 – 20 % Cukromer je vhodný k meraniu obsahu zvyškového cukru v kvasu %. Meranie je najpresnejšie vtedy keï je teplota meranej kvapaliny 20 °C. Tekutinu nalejeme do odmerného valca, ktorý by mal by» vyšší ako cukromer. Cukromer vlo¾íme do meranej tekutiny aby sa voµne pohyboval, po jeho ustálený uvidíme nameranú hodnotu. Po skonèení merania opláchneme cukromer èistou vodou. LIEHOMER 20 – 96 % Liehomer je vhodný k meraniu obsahu alkoholu v destiláte v %. Meranie je najpresnejšie vtedy keï je teplota meranej kvapaliny 20 °C. Kvapalinu nalejeme do odmerného valca, ktorý by mal by» vyšší ako liehomer. Liehomer vlo¾íme do meranej kvapaliny aby sa voµne pohyboval, po jeho ustálený uvidíme nameranú hodnotu. Po skonèení merania opláchneme liehomer èistou vodou.