

Art.11310 - 11313 – 11410 - 11413– 11300 - 11303– 11320 - 11323

MOSTIMETRO

Art.11310 - 11313

- MOSTIMETRO BABO TASCABILE
- MOSTIMETRO BABO TASCABILE H



Art.11410 - 11413

- MOSTIMETRO BABO LUNGO
- MOSTIMETRO BABO LUNGO H



Art.11300 - 11303

- MOSTIMETRO GLEUCOMETRO GUYOT
(A TRIPLA SCALA)
- MOSTIMETRO GLEUCOMETRO GUYOT H



Art.11320 - 11323

- MOSTIMETRO BABO LUNGO CON TERMOMETRO
- MOSTIMETRO BABO LUNGO CON TERMOMETRO H



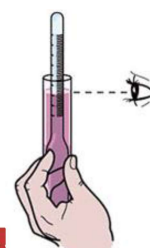
Il mostimetro esprime direttamente, in funzione della densità, la percentuale di zucchero in peso, cioè i kg di zucchero contenuti in 100kg di mosto.

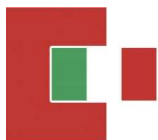
Con un corretto utilizzo dello strumento è possibile:

1. determinare la ricchezza zuccherina delle uve e il loro grado di maturazione, al fine della valutazione (vendita oppure conferimento a stabilimenti cooperativi);
2. prevedere la riuscita della vinificazione calcolando, con una certa approssimazione, il grado alcolico che si otterrà dalle medesime uve;
3. seguire l'andamento della fermentazione dei mosti e misurare, approssimativamente, lo zucchero residuo, non ancora trasformato in alcool.

Istruzioni di utilizzo

1. Schiacciare alcuni grappoli, scelti in modo da rappresentare la “media” del vigneto.
2. Raccogliere il succo nella provetta trasparente, di corredo allo strumento, allontanando, per quanto possibile, tutte le parti solide (bucce, semi ecc..).
3. Immergere delicatamente il mostimetro, tenendo verticalmente la provetta, in modo che, dopo qualche oscillazione, possa fermarsi.
4. Leggere la percentuale di zucchero sulla scala al punto di affioramento (la lettura si fa a livello dell'occhio).
5. Per calcolare la prevedibile gradazione alcolica del vino che si otterrà dal





mosto in esame, si moltiplichi il dato offerto dal mostimetro per i coefficienti:

- 0,63 nel caso di vinificazione in bianco (senza raspi e senza bucce);
- 0,58 nel caso di vinificazione in rosso (senza raspi);
- 0,56 nel caso di vinificazione in rosso (con raspi e con bucce),

oppure, per maggiore comodità e precisione, consultare la tabella.

TABELLA PER CALCOLARE IL PROBABILE GRADO ALCOOLICO					
Grado BABO a 15°C (Zuccheri in peso)	DENSITÀ (peso in un litro di mosto)	ZUCCHERI in volume (Kg. per Hl.)	ALCOOL PROBABILE con vinificazione		
			in bianco	senza raspi	con raspi
8,5	1,040	8,50	5,10	4,76	4,59
9	1,043	9,15	5,49	5,12	4,94
9,5	1,046	9,70	5,82	5,43	5,24
10	1,048	10,35	6,21	5,80	5,59
10,5	1,051	11,00	6,60	6,10	5,94
11	1,053	11,60	6,96	6,50	6,26
11,5	1,055	12,15	7,29	6,80	6,56
12	1,058	12,80	7,68	7,17	6,91
12,5	1,061	13,40	8,04	7,50	7,24
13	1,063	14,05	8,43	7,87	7,59
13,5	1,066	14,64	8,79	8,20	7,91
14	1,068	15,25	9,15	8,54	8,23
14,5	1,071	15,90	9,54	8,90	8,59
15	1,073	16,50	9,90	9,24	8,91
15,5	1,076	17,05	10,23	9,55	9,21
16	1,079	17,80	10,68	9,97	9,61
16,5	1,081	18,45	11,07	10,33	9,96
17	1,084	19,10	11,46	10,70	10,31
17,5	1,086	19,65	11,79	11,00	10,61
18	1,089	20,40	12,24	11,42	11,02
18,5	1,092	21,05	12,63	11,79	11,37
19	1,094	21,65	12,99	12,12	11,69
19,5	1,097	22,22	13,32	12,43	11,99
20	1,100	22,90	13,74	12,82	12,37
20,5	1,102	23,60	14,16	13,22	12,74
21	1,105	24,30	14,58	13,61	13,12
21,5	1,108	24,95	14,97	13,97	13,47
22	1,111	25,70	15,42	14,39	13,88
22,5	1,113	26,30	15,78	14,73	14,20
23	1,116	27,00	16,20	15,12	14,58
23,5	1,119	27,65	16,59	15,48	14,93
24	1,122	28,40	17,04	15,90	15,34
24,5	1,124	29,00	17,40	16,24	15,66
25	1,127	29,70	17,82	16,63	16,04

AVVERTENZA

Essendo lo strumento tarato a 15° è bene che la temperatura delle uve o dei mosti in esame non si discosti da quella cifra.

Si tenga conto tuttavia che temperature di 10° superiori fanno segnare al mostimetro 0,5 in meno e, inversamente, temperature di 10° inferiori fanno segnare 0,5 in più. Da ciò si deduce che, a ogni grado in più rispetto alla temperatura di taratura di 15° occorrerà aggiungere 0,05 al valore di lettura, mentre per ogni grado in meno occorrerà sottrarre 0,05.



Art. 11310 - 11313 – 11410 - 11413– 11300 - 11303– 11320 - 11323

MOSTIMETER

Art.11310 - 11313

- POCKET BABO MOSTIMETER
- POCKET BABO MOSTIMETER H



Art.11410 - 11413

- LONG BABO MOSTIMETER
- LONG BABO MOSTIMETER H



Art.11300 - 11303

- GUYOT GLEUCOMETER MOSTIMETER (TRIPLE SCALE)
- GUYOT GLEUCOMETER MOSTIMETER (TRIPLE SCALE) H



Art.11320 - 11323

- LONG BABO MOSTIMETER WITH THERMOMETER
- LONG BABO MOSTIMETER WITH THERMOMETER H



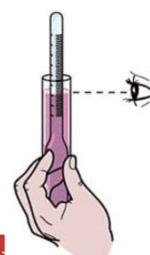
The mostimeter expresses, according to the density, the percentage of sugar in weight, that is kg of sugar contained in 100kg of must.

With a correct use of the instrument it is possible to:

1. determine the sugary richness of the grapes and their degree of ripeness, for the evaluation (sale or transfer to cooperative establishments);
2. predict the success of the winemaking by calculating, with a certain approximation, the alcohol content that will be obtained from the same grapes;
3. follow the progress of the fermentation of the musts and measure the residual sugar, not yet transformed into alcohol.

Instructions of use

1. Crush some bunches, chosen to represent the average of the vineyard.
2. Collect the juice in the transparent test tube, removing all solid parts (peels, seeds, etc.) as far as possible.
3. Gently dip the mostimeter, holding the tube vertically, so that, after some oscillation, it can stop.
4. Read the percentage of sugar on the scale at the point of outcrop (the reading is done at eye level).





5. To calculate the predictable alcohol content of the wine that will be obtained from the must in question, multiply the data offered by the mostimeter by the coefficients:

- 0,63 in the case of white winemaking (without stalks and skins)
- 0,58 in the case of red winemaking (without stalks)
- 0,56 in the case of red winemaking (with stalks and with skins)

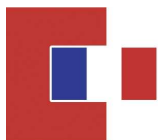
8,5	1,040	8,50	5,10	4,76	4,59
9	1,043	9,15	5,49	5,12	4,94
9,5	1,046	9,70	5,82	5,43	5,24
10	1,048	10,35	6,21	5,80	5,59
10,5	1,051	11,00	6,60	6,10	5,94
11	1,053	11,60	6,96	6,50	6,26
11,5	1,055	12,15	7,29	6,80	6,56
12	1,058	12,80	7,68	7,17	6,91
12,5	1,061	13,40	8,04	7,50	7,24
13	1,063	14,05	8,43	7,87	7,59
13,5	1,066	14,64	8,79	8,20	7,91
14	1,068	15,25	9,15	8,54	8,23
14,5	1,071	15,90	9,54	8,90	8,59
15	1,073	16,50	9,90	9,24	8,91
15,5	1,076	17,05	10,23	9,55	9,21
16	1,079	17,80	10,68	9,97	9,61
16,5	1,081	18,45	11,07	10,33	9,96
17	1,084	19,10	11,46	10,70	10,31
17,5	1,086	19,65	11,79	11,00	10,61
18	1,089	20,40	12,24	11,42	11,02
18,5	1,092	21,05	12,63	11,79	11,37
19	1,094	21,65	12,99	12,12	11,69
19,5	1,097	22,22	13,32	12,43	11,99
20	1,100	22,90	13,74	12,82	12,37
20,5	1,102	23,60	14,16	13,22	12,74
21	1,105	24,30	14,58	13,61	13,12
21,5	1,108	24,95	14,97	13,97	13,47
22	1,111	25,70	15,42	14,39	13,88
22,5	1,113	26,30	15,78	14,73	14,20
23	1,116	27,00	16,20	15,12	14,58
23,5	1,119	27,65	16,59	15,48	14,93
24	1,122	28,40	17,04	15,90	15,34
24,5	1,124	29,00	17,40	16,24	15,66
25	1,127	29,70	17,82	16,63	16,04

or, for convenience and precision, watch the table.

WARNING

Since the instrument is set at 15° it is better that the temperature of the grapes or musts in question does not differ from that figure.

Keep in mind, however, that temperatures of 10°C higher make the mostimeter mark 0.5 less and, conversely, temperatures of 10°C lower make it mark 0.5 more. From this it can be deduced that, to every degree more than the calibration temperature of 15 ° it will be necessary to add 0.05 to the reading value, while for each degree less it will be necessary to subtract 0.05.



Art. 11310 - 11313 – 11410 - 11413– 11300 - 11303– 11320 - 11323

SACCHARIMÈTRE

Art.11310 - 11313

- MULTIMÈTRE BABO DE POCHE
- MULTIMÈTRE BABO DE POCHE H



Art.11410 - 11413

- MOSTIMÈTRE LONG BABO
- MOSTIMÈTRE LONG BABO H



Art.11300 - 11303

- MOSTIMÈTRE GLEUCOMÈTRE GUYOT (TRIPLE ÉCHELLE)
- MOSTIMÈTRE GLEUCOMÈTRE GUYOT (TRIPLE ECHELLE) H



Art.11320 - 11323

- MOSTIMÈTRE LONG BABO AVEC THERMOMÈTRE
- MOSTIMÈTRE LONG BABO AVEC THERMOMÈTRE H



Le multimètre exprime directement, en fonction de la densité, le pourcentage en poids de sucre, soit le kg de sucre contenu dans 100 kg de moût.

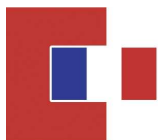
Avec une utilisation correcte de l'instrument, il est possible:

1. déterminer la richesse en sucre des raisins et leur degré de maturité, aux fins d'évaluation (vente ou contribution à des établissements coopératifs);
2. prédire le succès de la vinification en calculant, avec une certaine approximation, la teneur en alcool qui sera obtenue à partir des mêmes raisins;
3. suivre l'avancement de la fermentation des moûts et mesurer, approximativement, le sucre résiduel non converti en alcool.

Mode d'emploi

6. Écraser des grappes choisies pour représenter la "moyenne" du vignoble.
7. Récupérez le jus dans l'éprouvette transparente fournie avec l'instrument et enlevez, dans la mesure du possible, toutes les parties solides (peaux, graines, etc.).
8. Trempez doucement le multimètre en tenant le tube à la verticale, de sorte que, après une oscillation, il puisse s'arrêter.
9. Lire le pourcentage de sucre sur l'échelle au point d'affleurement (la lecture se fait au niveau des yeux).





10. Pour calculer la teneur en alcool prévisible du vin qui sera obtenue à partir du moût en question, multipliez les données offertes par le saccharimètre par les coefficients:

- 0,63 en cas de vinification en blanc (sans tiges et sans peaux);
- 0,58 en cas de vinification en rouge (sans tiges);
- 0,56 en cas de vinification en rouge (avec des tiges et des peaux),

ou, pour plus de commodité et de précision, consultez le tableau.

Tableau pour calculer la teneur probable en alcool					
Etalonnage BABO à 15° C (sucres en poids)	DENSITÉ (poids dans un litre de moût)	SUCRES en volume (kg par hL)	ALCOOL PROBABLE avec vinification		
			en blanc	sans tiges	avec des tiges
8,5	1,040	8,50	5,10	4,76	4,59
9	1,043	9,15	5,49	5,12	4,94
9,5	1,046	9,70	5,82	5,43	5,24
10	1,048	10,35	6,21	5,80	5,59
10,5	1,051	11,00	6,60	6,10	5,94
11	1,053	11,60	6,96	6,50	6,26
11,5	1,055	12,15	7,29	6,80	6,56
12	1,058	12,80	7,68	7,17	6,91
12,5	1,061	13,40	8,04	7,50	7,24
13	1,063	14,05	8,43	7,87	7,59
13,5	1,066	14,64	8,79	8,20	7,91
14	1,068	15,25	9,15	8,54	8,23
14,5	1,071	15,90	9,54	8,90	8,59
15	1,073	16,50	9,90	9,24	8,91
15,5	1,076	17,05	10,23	9,55	9,21
16	1,079	17,80	10,68	9,97	9,61
16,5	1,081	18,45	11,07	10,33	9,96
17	1,084	19,10	11,46	10,70	10,31
17,5	1,086	19,65	11,79	11,00	10,61
18	1,089	20,40	12,24	11,42	11,02
18,5	1,092	21,05	12,63	11,79	11,37
19	1,094	21,65	12,99	12,12	11,69
19,5	1,097	22,22	13,32	12,43	11,99
20	1,100	22,90	13,74	12,82	12,37
20,5	1,102	23,60	14,16	13,22	12,74
21	1,105	24,30	14,58	13,61	13,12
21,5	1,108	24,95	14,97	13,97	13,47
22	1,111	25,70	15,42	14,39	13,88
22,5	1,113	26,30	15,78	14,73	14,20
23	1,116	27,00	16,20	15,12	14,58
23,5	1,119	27,65	16,59	15,48	14,93
24	1,122	28,40	17,04	15,90	15,34
24,5	1,124	29,00	17,40	16,24	15,66
25	1,127	29,70	17,82	16,63	16,04

AVERTISSEMENT

Comme l'instrument est réglé à 15°, il est bon que la température des raisins ou des moûts en question ne diffère pas de celle indiquée ci-dessus.

Toutefois si la température est supérieure de 10 degrés le pèse-moût indique une valeur inférieure de 0,5, au contraire, à une température inférieure de 10 degrés, le pèse-moût indique une valeur supérieure de 0,5. Pour chaque degré de température supérieure à 15° il faut ajouter à la valeur donnée par l'échelle graduée 0,05 tandis que pour chaque degré de température au dessous de 15 degré il faut déduire 0,05 de la valeur de l'échelle.