

VINOMETRO



Art 11330

VINOMETRO. Strumento che misura la gradazione alcolica del vino.

Art 11333

VINOMETRO. Strumento che misura la gradazione alcolica del vino. In confezione appendibile.

Il vinometro è uno strumento grazie al quale è possibile determinare il grado alcolico di un vino. Tuttavia, non funziona con tutti i tipi di vino, ma può fornire risultati accurati solo in un vino secco perché contiene poco o nessun residuo zuccherino.

Funziona secondo il principio di capillarità, per cui è in grado di misurare la viscosità, che a sua volta dipende dal rapporto tra l'alcool e l'acqua.

Lo strumento riporta una scala di gradazione alcolica che generalmente è facile da leggere.

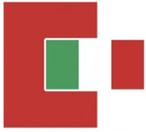
È costituito da un tubo capillare e un imbuto che serve da piedistallo durante il funzionamento.

Istruzioni d'utilizzo

1. Riempire l'imbuto per metà tenendo il vinometro capovolto ed aspettare che dal capillare escano una decina di gocce di vino (effettuare questa operazione per essere sicuri che non vi siano bolle d'aria all'interno).
2. Togliere il vino in eccesso rimasto nell'imbuto.
3. Appoggiare capovolto il vinometro su una superficie piana e procedere alla lettura sulla scala graduata.
4. Pulire lo strumento prima e dopo l'uso con alcool o acqua.

Osservazioni

- La lettura è più precisa per titoli alcolici compresi tra 0 e 10, per cui per valori superiori si rende necessaria la diluizione con acqua.
- Se per caso il liquido versato nell'imbuto non discende, è necessario aspirare leggermente per la punta inferiore, ma mai soffiare nell'apparecchio (evitare di introdurre nel tubo capillare della saliva, delle materie grasse o liquidi vischiosi che lo renderebbero inservibile).
- È indispensabile che il foro che si trova nell'imbuto sia sempre aperto; evitare dunque che rimanga otturato con del liquido.



Prova

- Per assicurarsi del buono stato del tubo si fa un assaggio con acqua che alla temperatura di 15° deve segnare 0°.
- Se l'acqua alla temperatura di 15° non indica 0° asciugare l'interno dell'imbuto vicino al tubo e farvi passare un po' di vino, riprovare ancora con acqua e dovrà segnare 0°.
- Se questo non basta, far passare nel tubo capillare qualche goccia di acido nitrico per levare le materie estranee che impediscono il funzionamento e far passare l'acqua sino a che segna 0°.

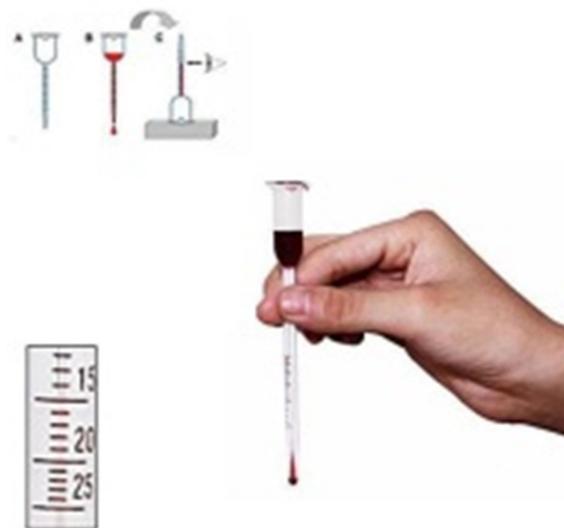
Correzione

Da farsi alla graduazione, secondo la temperatura per avere il giusto grado. Quando il termometro indica una temperatura inferiore a 15° occorre aggiungere 1/3 di grado di alcool ogni 5 gradi.

ESEMPIO: Il termometro indica il 10°, il Vinometro 9°, bisogna dunque aggiungere 1/3 di grado, sarà 9° e 1/3 di grado reale.

Quando il termometro indica una temperatura superiore a 15° la correzione si fa in senso contrario, cioè dedurre 1/3 di grado ogni 5 gradi.

ESEMPIO: Il termometro indica il 25°, il Vinometro 11°, bisogna dedurre di 2/3 di grado alcoolico, sarà 10° di 1/3 di grado reale.





VINOMETER



Art 11330

VINOMETER. Instrument that measures the alcohol content of wine.

Art 11333

VINOMETER. Instrument that measures the alcohol content of wine in a hang able.

The vinometer is an instrument with which is possible to determine the alcohol content of a wine. However, it doesn't work with every type of wine, but it can provide accurate results only in a dry wine because it contains a little or no residual sugar.

It works according to the principal of capillarity, so it is able to measure viscosity, which in turn depends on the relationship between alcohol and water.

The tool shows a scale of alcohol content that is usually easy to read.

It is composed by a capillary tube and a funnel that serves as a pedestal during operation

Instructions of use

1. Fill the funnel halfway and wait for a dozen drops of wine to come out of the capillary (do this to make sure there aren't air bubbles inside)
2. Remove the excess wine left in the funnel;
3. Place the vinometer upside down on a flat surface and proceed with reading on the graduated scale.
4. Clean the instrument before and after use with alcohol or water.

Observations

- The reading is more precise for alcoholic titles comprised between 0 and 10, for which for superior values the dilution with water becomes necessary.
- If by chance the liquid poured into the funnel does not descend, it is necessary to aspirate slightly by the lower tip, but never blow into the appliance (avoid introducing saliva, fats or liquid liquids into the capillary tube that would make it useless).
- It is essential that the hole in the funnel is always open; therefore avoid blocking it with liquid.



Test

- To make sure of the good condition of the pipe, a taste must be made with water that at the temperature of 15° must mark 0°.
- If the water at a temperature of 15° doesn't indicate 0° dry the inside of the funnel next to the pipe and let a little wine pass through it, try again with water and it will have to mark 0°.
- If this is not enough, place a few drops of nitric acid in the capillary tube to remove the foreign matter that prevents it from working and let the water pass until it marks 0°.

Correction

To do at the graduation, according to the temperature to have the right degree. When the thermometer indicates a temperature lower than 15 ° it is necessary to add 1/3 of alcohol every 5 degrees.

Example: The thermometer indicates 10°, the Vinometer 9°, therefore it is necessary to add 1/3 of a degree, it will be 9° and 1/3 of real degree.

When the thermometer indicates a temperature higher than 15° the correction is made in the opposite direction, that is to say deducting 1/3 of a degree every 5 degrees.

Example: The thermometer indicates 25°, the Vinometer 11°, it is necessary to deduce 2/3 of alcoholic grade, it will be 10° of 1/3 of real degree.

