

Art.11350 – 11353 – 11340 - 11343

ALCOLOMETRO

Art.11350

ALCOLOMETRO LUNGO CON TERMOMETRO (-10°+30°) 37cm

Art.11353

ALCOLOMETRO LUNGO CON TERMOMETRO (-10°+30°) 37cm

in confezione appendibile.



Art.11340

ALCOLOMETRO TASCABILE (18cm)

Art.11343

ALCOLOMETRO TASCABILE (18cm)

In confezione appendibile.



La versione dotata di termometro (art.11350) consente di misurare la temperatura del liquido analizzato, senza ricorrere ad altri strumenti.

La versione senza termometro (art.11340) necessita di tale strumento disponibile come codice 11360.

L'alcolometro è un densimetro e serve per la determinazione del grado alcolico dei distillati.

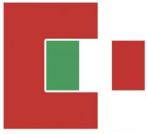
Lo strumento serve a misurare il volume d'alcool puro, in percentuale rispetto all'acqua, contenuto in un liquido ad una temperatura prefissata.

La scala è graduata: lo 0 corrisponde all'acqua pura e il 100 all'alcool puro e l'intervallo si suddivide in 100 parti uguali.

Istruzioni d'utilizzo

1. Versare il liquido nel cilindro ed agitare bene.
2. Immergere lentamente lo strumento per la parte appesantita e lasciarlo galleggiare liberamente.
3. La percentuale di alcool si potrà osservare attraverso la scala graduata posta sulla parte appuntita (osservando il valore in corrispondenza del livello di sfioramento).

Essendo lo strumento tarato sui 15°C è bene che la temperatura non si discosti da quella cifra, perché qualunque deviazione produrrà valori errati. Nel caso in cui la temperatura del liquido in misurazione sia diversa rispetto a quella di taratura, i valori di lettura dovranno essere modificati con valori di correzione: a ogni grado in più occorrerà sottrarre 0,3 al valore di lettura, mentre per ogni grado in meno occorrerà aggiungere 0,3.



Per i liquori contenenti zucchero non si può usare, in quanto la presenza di zucchero altera la densità del liquido.

Per calcolare il grado alcolico dei liquori contenenti zucchero si ricorre ad un metodo matematico di estrema semplicità e sufficientemente preciso per le necessità domestiche, basato sul fatto che il grado alcolico è espresso in volume (quante parti di alcool sono presenti in 100 parti di liquido).

Basta conoscere con esattezza la gradazione dell'alcool impiegato per la preparazione (utilizzando l'alcolometro o leggendo sull'etichetta se ancora presente) ed il quantitativo che se ne è usato. Alla fine della preparazione si misura con precisione il quantitativo di liquore ottenuto e, con un semplice calcolo, si otterrà il grado alcolico.

Formula:

*litri di alcool impiegato * gradazione : litri di liquore finali = grado alcolico approssimativo*

Esempio: se abbiamo impiegato un litro di alcool a 90° e alla fine abbiamo ottenuto tre litri di liquore, la gradazione sarà di 30°. (1x90°):3=30°.

**Art.11350 - 11353 – 11340 - 11343****ALCOHOLMETER**

Art.11350

LONG ALCOHOLMETER WITH THERMOMETER (-10°+30°) 14,6inch (37cm)

Art.11353

LONG ALCOHOLMETER WITH THERMOMETER (-10°+30°) 14,6inch (37cm)

In a hang able packaging.



Art.11340

POCKET ALCOHOLMETER (18cm)

Art.11343

POCKET ALCOHOLMETER (18cm) in a hang able packaging.



The version equipped with a thermometer (art.11350) allows to measure the temperature of the analyzed liquid, without resorting to other items.

The version without thermometer (art.11340) requires this item is available as code 11360.

The alcoholmeter is a densimeter and it serves for the determination of the alcohol content of the distillates.

The tool is used to measure the volume of pure alcohol, as a percentage in relation to water, contained in a liquid at a predetermined temperature.

The scale is graduated, matching 0 to pure water and 100 to pure alcohol and dividing the interval into 100 equal parts.

Instructions of use

1. Pour the liquid into the cylinder and shake well.
2. Slowly dip the instrument for the heavier part and let it float freely.
3. The percentage of alcohol can be observed through the graduated scale placed on the pointed part (observing the value in correspondence of the outcrop level).

Being the instrument investigated calibrated at 15°C it's better that the temperature does not deviate from that figure, because any deviation will produce incorrect values. In the event that the temperature of the liquid being measured differs from that of calibration, the reading values must be modified with correction values: at each degree more than the calibration temperature it will be necessary to subtract 0,3 from the reading value, while for each degree less it will be necessary to add 0,3.



It cannot be used for sugar-containing liquors, as the presence of sugar alters the density of the liquid.

A mathematical method is used to calculate the alcohol content of sugar-containing liquors and it is simple enough for domestic needs. This method is based on the fact that the alcohol content is expressed in volume (how many parts of alcohol are present in 100 parts of liquid).

It's enough to know exactly the quantity and the alcohol content used for the preparation (using the alcoholmeter or reading the label if still present). At the end of the preparation it is necessary to accurately measure the quantity of liquor obtained and, with a simple calculation, the alcohol content will be obtained.

Formula:

*liters of alcohol used * gradation : final liters of liquors = approximate alcohol content*

Example: if we used one liter of alcohol at 90° and at the end we got three liters of liquor, the alcohol content will be 30°. (1x90°):3=30°.