

Сахаромер Babo отражает процентное содержание (удельный вес) сахара в сусле, основываясь на его плотности. С помощью данного прибора вы можете определить сахаристость и степень зрелости винограда, а также предсказать успех винификации, вычислив (с некоторым приближением) содержание алкоголя (конечную крепость), который будет получен из этого винограда. Используя сахаромер, вы можете контролировать процесс ферментации сусла и измерять примерное количество сахара, еще не превращенного в спирт.

Инструкция по применению

1. Отберите пробу сырья (сусла) в мерный цилиндр, удалив, насколько это возможно, все твердые части (кожуру, косточки и т.п.)
2. Осторожно погрузите сахаромер в мерный цилиндр, установленный строго вертикально.
3. Дождитесь стабилизации показаний.
4. Снимите показания со шкалы прибора в точке соприкосновения поверхности сусла с сахаромером, держа его на уровне глаз.

Для расчета конечной крепости вина умножьте полученные показания на следующие коэффициенты:

- на 0,63, если вы измеряете сусло из белого винограда без стеблей и кожицы
- на 0,58, если вы измеряете сусло из красного винограда без стеблей
- на 0,56, если вы измеряете сусло из красного винограда со стеблями и кожицей

Для удобства расчетов воспользуйтесь таблицей (см. ниже)

ВАЖНО

Сахаромер откалиброван для измерений при температуре сусла 15°C. Если температура измеряемого сырья или сусла превышает указанную на 10°C, то показания прибора будут отличаться на 0,5 в меньшую сторону, если температура ниже на 10°C - в большую на 0,5.

Таблица расчета вероятного содержания алкоголя
на основе данных показаний сахаромера

показания Ваво при 15°C (сахара в весе)	плотность вес в 1 л сусла	сахара в объёме (кг/л)	Конечная крепость вина		
			белое вино	без стеблей	со стеблями
8,5	1,040	8,5	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

Пример:

Сахаромер показал значение 23. В этом случае вероятная крепость белого вина составит 16,20.