

Bedienungsanleitung für Alkoholometer

Mit dem Alkoholometer kann der Volumen-Prozentgehalt in einer Alkohol-Wasser-Mischung ermittelt werden. Die Messung ist im Standzylinder ausreichender Größe vorzunehmen, wobei das Alkoholometer frei in der Flüssigkeit schwimmen muss. Dazu senkt man das Alkoholometer langsam in die Flüssigkeit ein, bis das Gleichgewicht der Masse des Glaskörpers zur Masse der verdrängten Flüssigkeit eintritt.

Die Ablesung ist in der Ebene des Flüssigkeitsspiegels vorzunehmen. Dazu bringt man das Auge unter die Ebene des Flüssigkeitsspiegels und erkennt an der Schnittlinie zwischen Flüssigkeitsspiegel und Alkoholometerstengel an der Skala den Alkoholgehalt. Zur Erzielung genauer Meßergebnisse ist es von großer Wichtigkeit, dass das Alkoholometer absolut sauber und trocken in die zu messende Flüssigkeit eingetaucht wird. Außerdem soll die Temperatur der Meßflüssigkeit der Bezugstemperatur von 20°C des Alkoholometers entsprechen. Jede wesentliche Temperaturabweichung bewirkt falsche Anzeigen des Alkoholometers, die durch Berücksichtigung von Korrektionswerten auszugleichen sind.

Bedienungsanleitung für Mostwaage

Mit der Mostwaage kann man den Oechslegehalt des ungegorenen Saftes messen. Die Messung ist im Standzylinder ausreichender Größe vorzunehmen, wobei das Oechslemeter frei in der Flüssigkeit schwimmen muß. Dazu senkt man die Mostwaage langsam in die Flüssigkeit ein, bis das Gleichgewicht der Masse des Glaskörpers zur Masse der verdrängten Flüssigkeit eintritt. Zur Erzielung genauer Meßergebnisse ist es wichtig, dass das Gerät absolut sauber und trocken in die zu messende Flüssigkeit eingetaucht wird. Die Bezugstemperatur beträgt 20°C. Sollte diese abweichen, muß man die nebenstehenden Prozentwerte vom Meßergebnis abziehen oder addieren.

Mode d'emploi pour l'alcoolmètre

L'alcoolmètre permet de relever la teneur en alcool, exprimée en pourcentage volumique, contenue dans un mélange alcool-eau. La mesure doit être effectuée dans un récipient suffisamment grand, le glucomètre devant flotter sur le liquide sans toucher les bords du récipient.

Pour ce faire, descendre l'alcoolmètre lentement dans le liquide jusqu'à obtenir un équilibre entre la masse du corps en verre et la masse du liquide déplacé. Le résultat peut être lu au niveau du liquide: place l'œil en dessous du niveau du liquide et lisez la teneur en alcool à l'endroit où se croisent le niveau du liquide et la tige de l'alcoolmètre.

Pour obtenir des résultats de mesure précis, il est extrêmement important que l'alcoolmètre soit parfaitement propre et sec au moment où il est plongé dans le liquide à mesurer. De plus, la température du liquide à mesurer doit correspondre à la température sur laquelle l'alcoolmètre est taré, à savoir 20°C. Tout écart majeur de température fausse les valeurs indiquées par l'alcoolmètre qui sont à corriger par l'application de valeurs de correction.

Mode d'emploi pour le mustimètre

Le mustimètre permet de mesurer les degrés oechsle du jus non fermenté.

La mesure doit être effectuée dans un récipient suffisamment grand, le mustimètre devant flotter sur le liquide sans toucher les bords du récipient. Pour ce faire, descendre le mustimètre dans le liquide jusqu'à obtenir un équilibre entre la masse du corps en verre et la masse du liquide déplacé.

Pour obtenir des résultats de mesure précis, il est extrêmement important que le mustimètre soit parfaitement propre et sec au moment où il est plongé dans le liquide à mesurer.

La température de référence est de 20°C. En cas d'écart de température, il est nécessaire de déduire les valeurs indiquées du résultat ou de les y ajouter.

Operating Instructions for Alcoholmeter

By means of the alcoholmeter, the volume-percentage in an alcohol/water-mixture can be established. Measuring is to be carried out in a flat bottomed jar of sufficient size, in which case the alcoholometer must float freely in the liquid.

For this purpose, slowly lower the alcoholmeter into the liquid, until the equilibrium of the mass of the glass body in relation to the mass of the displaced liquid has been achieved. Reading is to be carried out at the mark of the liquid level. In order to achieve this, bring the eye below the liquid level and read at the intersection between liquid level and alcoholmeter stem the alcohol contents at the scale.

It is of great importance that the alcoholmeter is immersed in the liquid to be measured in an absolutely clean and dry condition, in order to achieve precise measuring results. In addition, the temperature of the liquid to be measured must correspond to the reference temperature of 20 °C of the alcoholmeter. Any significant deviation from this temperature will result in wrong indications of the alcoholmeter which have to be offset by taking correction values into account.

Operating Instructions for Must Gauge

The must gauge can be used to measure the Oechsle content of the unfermented juice.

Measuring is to be carried out in a flat bottomed jar of sufficient size, in which case the Oechsle gauge must float freely in the liquid.

For this purpose, slowly lower the must gauge into the liquid, until the equilibrium of the mass of the glass body in relation to the mass of the displaced liquid has been achieved.

It is of great importance that the device is immersed in the liquid to be measured in an absolutely clean and dry condition, in order to achieve precise measuring results. The reference temperature is 20 °C. In case of deviations, the percentage values shown in the margin must be added to or subtracted from the measuring results.