

RU - ИНСТРУКЦИЯ ПО ВИНОМЕР - Устройство, чрезвычайно полезное для домашних виноделов, служащее для: **прямых измерений концентрации сахара в винной закуске; расчета количества сахара, которое необходимо добавить, чтобы получить вино с планируемым содержанием алкоголя (способ расчета описан в инструкции); контроля правильности протекания процесса брожения; расчета содержания алкоголя в полученном вине.** Винномер градуируется в градусах Баллинга при температуре 20°C. Диапазон: 0-23°Bgl. Основными элементами измерителя являются: поплавок (ареометр) с нанесенной шкалой; пробирка, в которой производится измерение. **Измерение содержания сахара:** Чтобы выпустить измерение пробирку необходимо заполнить анализируемым сусликом на 2/3 ее высоты. Жидкость не должна содержать твердых частиц и пузырьков газа. Осторожно вставьте ареометр в жидкость. Поплавок, помещенный в пробирку, должен свободно стоять, не касаясь дна и стенок пробирки. Измерение содержания сахара производится по показаниям верхнего мениска. После отмирания слить жидкость, не употребляя. **Планирование крепости вина, расчет дополнительного количества сахара:** Фрукты в нашей климатической зоне обычно содержат слишком мало сахара, чтобы получить стойкое, вкусное и крепкое вино. При приготовлении завкасок не забудьте правильно его подсластить. Это очень важно, как для обеспечения правильного брожения, так и для получения качественного вина. Вот основная информация, необходимая для расчета дополнительного количества сахара: 1°Bgl соответствует примерно 10 г сахара на 1 л сусли; добавление 1 г сахара увеличивает объем суслика на 0,6 л; перед началом брожения концентрация сахара в вине не должна превышать 22°Bgl. Расчет производится на основе прилагаемой таблицы № 1, в которой указаны значения концентрации сахара и соответствующее им теоретическое содержание алкоголя. Предположим, что показание измерителя составляет 16°Bgl. В среднем суслик содержит примерно 4°Bgl т. н. сахара, которые следуют вычесть, что дает 12°Bgl. Согласно таблице, из суслика с таким содержанием сахара получается вино крепостью 7,1°Bgl. Чтобы получить вино, содержащее 14°Bgl, суслик должен содержать 235 г/л сахара (таблица 1). Требуемая добавка составит 235-120=115 г/л. Чтобы соблюсти условие, при которых концентрация сахара в вине не превышает 22°Bgl, необходимо количество сахара должно быть добавлено тремя равными порциями: первая - перед началом брожения, вторая и третья, например, на 7-й и 12-й день брожения. При расчете количества сахара, добавляемого в суслик из разных фруктов, используйте рецепты и примеры расчетов, приведенные в книге "Robiny vino dobre i domove". Выделенные разными цветами диапазоны показаний на шкале ареометра облегчат контроль правильности процесса брожения: рекомендуемая концентрация сахара в начале брожения должна находиться в пределах, обозначенных **розовым** цветом. Во время брожения перед добавлением новых доз сахара показание винномера не должно превышать 16°Bgl (**желтая зона**). На заключительной стадии брожения показание измерителя для сухих и полусладких вин должно находиться в пределах зоны, обозначенной **зеленым** цветом. Для сладких вин показания могут быть немного выше. Расчет содержания алкоголя в полученном вине. Концентрация алкоголя в получаемом вине можно легко рассчитать, используя данные, содержащиеся в таблице № 1. Для этого понадобятся результаты измерений концентрации сахара: **перед брожением; непосредственно до и после добавления очередных доз сахара; по окончании брожения.** **Пример расчета теоретического содержания алкоголя в вине после брожения:** 1. Измеренная концентрация сахара в сусле перед брожением составила 22°Bgl. 2. Перед первым подслащиванием измерение показало 14°Bgl. т. е. 22-14=8°Bgl. 3. После подслащивания измерение показало 18°Bgl. 4. Перед вторым подслащиванием измерение показало 15°Bgl. т. е. 18-15=3°Bgl. 5. После второго подслащивания измерение показало 20°Bgl. 6. В конце брожения вине измерение показало 4°Bgl. т. е. 20-4=16°Bgl. **ПРИМЕЧАНИЕ:** Перед брожением также может потребоваться откорректировать кислотность суслика (разбавление или подкисление). Кислотность суслика можно измерить с помощью АЦИДОМЕТРА. Для коррекции кислотности используются следующие средства: KWASOMIX (смесь кислот - подкислитель) или REDUKWAS (карбонат кальция - раскислитель). Все необходимые и полезные продукты имеются в коммерческом предложении BROWN.

RO - INSTRUCȚIUNI VINOMETRU - Instrument extrem de util pentru vinificatorii casnici, folosit pentru: măsurătorile directe ale concentrației de zahăr în mustul de vin; calcularea cantității de zahăr care trebuie adăugată pentru a obține vinul cu conținutul planificat de alcool (modul de calcul este descris în instrucțiunile); controlul cursului adecvat al fermentării; calcularea conținutului de alcool din vinul obținut. Vinometrul este scalat în grade Balling la temperatura de 20°C. Interval: 0-23°Bgl. Elementele principale ale dispozitivului de măsurat sunt: flotor (areometru) cu o scală; tub de testare, în care se efectuează măsurarea. **Măsurarea conținutului de zahăr:** Pentru a efectua o măsurare, tubul trebuie umplut cu mustul analizat până la 2/3 din înălțimea acestuia. Lichidul nu trebuie să conțină particule solide și bule de gaz. Introducerea ușor areometrul. Floturul aflat în tubul de testare, trebuie să plutească liber, să nu atingă fundul și părțile laterale ale tubului de testare. Citirea conținutului de zahăr se face conform indicatorilor meniscului superior. După măsurare, se toarnă lichidul, nu se consumă. **Planificarea tăriei vinului, calcularea cantității suplimentare de zahăr:** Fructele din zona noastră climatică conțin de obicei prea puțin zahăr pentru a obține un vin durabil, gustos și tare. La pregătirea mustului, trebuie să vă amintiți despre adăugarea cantității corespunzătoare de zahăr. Acest lucru este foarte important atât pentru garantarea desfășurării corespunzătoare a fermentației, cât și pentru obținerea unei calități înalte a vinului. Informații de bază necesare pentru calcularea cantității suplimentare de zahăr: 1°Bgl corespunde la aproximativ 10 g de zahăr în 1 l de must; adăugarea 1 kg de zahăr va mări volumul de must cu 0,6 l; înainte de începerea procesului de fermentație concentrația de zahăr în must nu trebuie să depășească 22°Bgl. Calculul se face pe baza tabelului nr. 1 atașat, care prezintă valorile concentrației de zahăr și conținutul teoretic de alcool care îi corespunde. Să presupunem că citirea aparatului de măsură a fost de 16°Bgl. În medie, mustul are aproximativ 4°Bgl, așa-numitele ne-zaharuri care trebuie scăzute, ceea ce ne dă valoarea de 12°Bgl. Conform tabelului, din mustul cu o astfel de cantitate de zahăr se obține un vin cu o tărie de 7,1%. Pentru a obține un vin cu care să conțină 14% alcool, mustul trebuie să conțină 235 g/l (tabelul 1). Adaosul necesar va fi de 235-120=115 g/l. Pentru a îndeplini condiția de a ne depăși concentrația de zahăr în must de peste 22°Bgl, cantitatea necesară de zahăr trebuie adăugată în trei porții egale: prima - înainte de începerea fermentației, a doua și a treia, de exemplu în ziua 7-a și a 12-a de fermentație. La calcularea cantității de zahăr care trebuie adăugat în musturile din diverse fructe, regulile și exemplele de calcule conținute în cartea intitulată "Robiny vino dobre i domove" vor fi foarte utile. Intervalele marcate în diferite culori pe scara areometrului vor ajuta la controlul corectitudinii procesului de fermentație: intervalul concentrațiilor recomandate de zahăr la începutul fermentației trebuie să fie în zona marcată în culoare **roz**. În timpul fermentației, după adăugarea altor doze de zahăr, citirile vinometrului nu trebuie să depășească 16°Bgl (zona **galbenă**). În etapa finală a fermentației, citirile pentru vinurile seci și demidulci ar trebui să se afle în zona **verde**. Pentru vinurile dulci, indicțiile pot fi puțin mai mari. **Calcularea conținutului de alcool din vinul obținut.** Concentrația de alcool din vinul obținut poate fi ușor calculată utilizând datele din tabelul nr. 1. În acest scop, sunt necesare rezultatele măsurătorilor de zahăr: înainte de fermentație, imediat înainte și după adăugarea altor doze de zahăr; după terminarea fermentației. **Exemplu de calcul al conținutului teoretic de alcool în vin după fermentație:** 1. Măsurarea concentrației de zahăr din must înainte de fermentație a fost de 22°Bgl. 2. Înainte de prima adăugare a zahărului, măsurarea a arătat 14°Bgl, adică 22-14=8°Bgl. 3. După adăugarea repetată a zahărului măsurarea a indicat 18°Bgl. 4. Înainte de a doua înducire, măsurarea a arătat 15°Bgl, adică 18-15=3°Bgl. 5. După adăugarea repetată a zahărului măsurarea a indicat 20°Bgl. 6. La sfârșitul fermentației vinului măsurarea a arătat 4°Bgl, adică 20-4=16°Bgl. 7. Însușim tot consumul de zahăr: 8+3+16=27°Bgl. 8. Pentru aceasta valoare 16°Bgl, citind din Tabelul 1, nivelul de alcool teoretic este de 16%. **ATENȚIE:** Înainte de fermentație, poate fi necesară corectarea acidității mustului (adăure sau acidificare). Aciditatea mustului poate fi măsurată utilizând un ACIDOMETRU. Pentru corectarea acidității sunt utilizate următoarele substanțe: KWASOMIX (amestec de acizi - acidificatori) sau REDUKWAS (carbonat de calciu - dezacidificatori). Toate produsele necesare și utile sunt disponibile în oferta companiei BROWN.

SK - NÁVOD NA VINOMER - Příklad určeny pro domácí vináry, který sa používa na: priame zameranie obsahu cukru v mušte; výpočet množstva cukru, ktoré je potrebné pridať, aby ste vytvorili vino s predpokladaným obsahom alkoholu (spôsob výpočtu je uvedený v návode nižšie); dohadovanie správneho priebehu fermentácie; výpočet obsahu alkoholu vo vytvorenom vине. Vinomer ukazuje výsledky merania v Ballingových stupňoch pri teplote 20°C. Rozsah merania: 0-23°Bgl. Hlavné prvky prístroja sú nasledujúce: plávajúci (areometrický) s mierkou; skúmavka, v ktorej sa vykonáva meranie. **Meranie obsahu cukru:** Pred meraním naplnite skúmavku analyzovaným mostom do 2/3 jej výšky. Kapalina nesmie obsahovať tuhé častice ani bublinky s plynom. Do kvapaliny jemne vlozte areometer. Plávajúci umiestnený v skúmavke by mal voľne plávať, nesmie dotýkať dna a steny skúmavky. Obsah cukru zistíte podľa hladiny vypuklého menisku. Po odmeraní tekutiny vyčítajte, nekonzumujte. **Plánovanie obsahu alkoholu vo vине, výpočet dodatočného množstva cukru:** Ovocie in našom klimatickom pásmo obvyčajne obsahuje príliš málo cukru, aby sme mohli z neho získať stabilnú, chutnú a silnú vину. Pri pripravovaní muštu na kvásenie nezabudnite pridať vhodné množstvo cukru. Je to veľmi dôležité pre správny priebeh fermentácie a aj získanie kvalitného vinya. Základné údaje nevyhnutne na výpočet vhodného množstva dodatočného cukru: 1°Bgl je cca 10 g cukru v 1 l mušte; dodatočný 1 kg cukru zvýši objem mušte o 0,6 l; pred začatím fermentácie nesmie koncentrácia cukru v mušte prekročiť 22°Bgl. Výpočty vykonajte na základe priloženej tabuľky č. 1, ktorá obsahuje hodnoty koncentrácie cukru a im priradený zovšeobecnený obsah alkoholu. **Příklad:** Mžeme priradiť, že výsledok merania cukru v mušte bol 16°Bgl. Musíme obísť priemere 4°Bgl tzv. nezuckeru, ktoré by sa mali odpočítať, čím získame výsledok 12°Bgl. Podľa tabuľky z mušte s uvedeným obsahom cukru môžeme vytvoriť vino s obsahom alkoholu 7,1%. Ak chceme získať vino, ktorému bude obsahovať 14% alkoholu, by mal most obsahovať 235 g/l cukru (tabuľka č. 1). Čiže je potrebné pridať cukor v množstve: 235-120=115 g/l. Aby sme dodržali podmienu na množstvo cukru v mušte maximálne do 22°Bgl, tak sa dodatočný cukor pridať v troch jednákových dávkach: prvú pred začatím fermentácie, druhú a tretiu napr. 7. a 12. dňa fermentácie. Pri výpočte dodatočného množstva cukru do mušte z rôznych ovocia budú nápomocné aj recepty a príklady výpočtu uvedené v knihe s názvom „Robiny vino dobre i domove“. Označené rôznymi farbami zóny na mierke areometru zjednodušujú kontrolu správneho priebehu fermentácie: rozsah odporúčenej obsahu cukru na začiatku fermentácie bol označený **ružovou**. Počas fermentácie, ale pred pridaním prvej dávky cukru, hodnota uvedená na mierke vinomeru nesmie prekročiť 16°Bgl (**žltá zóna**). V konečnej fáze fermentácie sa očakáva, že hodnota uvedená na mierke vinomeru pri suchých a polosladkých vınach bude v **zelenej** zóne. V prípade sladkých vın môže byť táto hodnota vyššia. **Výpočet obsahu alkoholu vo vytvorenom vине.** Obsah alkoholu vo vytvorenom vине sa môže ľahko vypočítať na základe údajov uvedených v tabuľke č. 1. **Potrebuje** len výsledky merania obsahu cukru: pred fermentáciou; tesne pred a po pridaní jednotlivých dávok cukru; po ukončení fermentácie. **Příklad výpočtu zovšeobecneného obsahu alkoholu vo vине po fermentácii:** 1. Výsledok merania obsahu cukru v mušte pred fermentáciou bol 22°Bgl. 2. Pred pridaním prvej dávky cukru výsledok merania bol 14°Bgl, čiže 22-14=8°Bgl. 3. Po pridaní cukru výsledok merania bol 18°Bgl. 4. Pred pridaním druhej dávky cukru areometer ukázal 15°Bgl, čiže 18-15=3°Bgl. 5. Po pridaní druhej dávky cukru výsledok merania bol 20°Bgl. 6. Po ukončení fermentácie bol výsledok merania cukru vo vине 4°Bgl, čiže 20-4=16°Bgl. 7. Po sčítaní straty cukru máme: 8+3+16=27°Bgl. 8. Podľa tabuľky č. 1 je pri uvedenej hodnote 16°Bgl zovšeobecnený obsah alkoholu 16%. **UPOZORNĚNÍ:** Pred fermentáciou môže byť nevyhnutná úprava kyslosti muštu (zriedenie alebo okyslenie). Kyslosť muštu môžete zistiť s pomocou KYSLÔMETERU. Na úpravu kyslosti sa používajú: KWASOMIX (zmes kyselín - okyslenie) alebo REDUKWAS (uhličitan vápenatý - zníženie kyslosti). Všetky nevyhnutné a pomocné prípravky nájdete v ponuke spoločnosti BROWN.

UA - ІНСТРУКЦІЯ ВИНОМЕР - Пристрій надзвичайно корисний для домашніх виноделів, використовується для: **прямих вимірювань концентрації цукру в винній закусці; розрахунку кількості цукру, яку потрібно додати, щоб отримати вино з необхідним вмістом алкоголю (спосіб розрахунку описано в інструкції); контролю правильного перебігу процесу бродіння; розрахунку вмісту алкоголю в отриманому вині.** Винномер градується в градусах Баллінга при температурі 20°C. Діапазон: 0-23°Bgl. Головні елементи вимірювача: **поплавок (ареометр)** із нанесеною шкалою; **пробірка**, в якій проводиться вимірювання. **Вимірювання вмісту цукру:** Для того, щоб виконати вимірювання, пробірку необхідно заповнити аналізованим сусликом на 2/3 її висоти. Рідина не повинна містити твердих частинок і газових бульбашок. Аккуратно вставити ареометр у рідину. Поплавок, поміщений у пробірку, повинен вільно стояти, не торкаючись дна та стінок пробірки. За величини концентрації цукру береться показання верхнього мениска. Після вимірювання вилийте рідину, не їжте її. **Планивання міцності вина, обчислення додаткової кількості цукру:** Фрукти з нашої кліматичної зони зазвичай містять занадто мало цукру, щоб зробити вино стійким, смачним і міцним. Готуючи завкаску, слід пам'ятати, що вино необхідно відповісти чиним підсолювати. Це дуже важливо як для забезпечення правильного перебігу бродіння, так і для отримання високісного вина. Основа інформації, необхідна для обчислення додаткової кількості цукру: 1°Bgl відповідає приблизно 10 г цукру в 1 л сусли. Додавання 1 кг цукру збільшить об'єм сусли на 0,6 л; до початку бродіння концентрація цукру в суслі не повинна перевищувати 22°Bgl. Розрахунок проводиться на підставі доданої таблиці №1, в якій вказано значення концентрації цукру та вмісту спирту, що теоретично відповідають їм. Припустимо, що показання на шкалі вимірювача становить 16°Bgl. У середньому в суслі міститься приблизно 4°Bgl т. зв. **нецукрів**, які слід відняти, що дає 12°Bgl. Відповідно до таблиці, із суслика з таким вмістом цукру отримувється вино міцністю 7,1%. Для отримання вина, що містить 14% спирту, сусли повинно містити 235 г/л цукру (таблиця 1). Необхідна добавка складе 235-120=115 г/л. Щоб виконати умову, відповідно до якої концентрація цукру в суслі не перевищує 22°Bgl, необхідну кількість цукру слід додавати трьома рівними порціями: першу - перед початком бродіння, другу і третю, наприклад, на 7-й і 12-й день бродіння. При обчисленні кількості цукру, доданого в сусли з різних фруктів, корисними будуть також приклади розрахунків, що містяться в книзі „Robiny vino dobre i domove“. Діапазони значень на шкалі ареометра, позначені різними кольорами, полегшать контроль за правильністю процесу бродіння: діапазон рекомендаційних концентрацій цукру на початку бродіння позначено **рожевим** кольором. Під час бродіння, перед додаванням чергових доз цукру, показання винномера не повинні перевищувати 16°Bgl (**жовта зона**). На завершальній стадії бродіння показання вимірювача для сухих та напісласодких вин повинні знаходитися у **зеленій** зоні. Для солодких вин показання можуть бути дещо вищими. **Обчислення вмісту алкоголю в отриманому вині.** Концентрацію алкоголю в отриманому вині можна легко розрахувати, використовувачи дані, наведені в таблиці № 1. Для цього потрібні результати вимірювань концентрації цукру: **перед бродінням; одразу до і після додавання чергових доз цукру; після завершення бродіння.** **Приклад обчислення теоретичного вмісту спирту у вині після бродіння:** 1. Вимірювання концентрації цукру в суслі перед бродінням показало 22°Bgl. 2. Перед другим підсолюванням вимірювання показало 14°Bgl, тобто 22-14=8°Bgl. 3. Після підсолювання вимірювання показало 18°Bgl. 4. Перед другим підсолюванням вимірювання показало 15°Bgl, тобто 18-15=3°Bgl. 5. Після другого підсолювання вимірювання показало 20°Bgl. 6. Під кінець процесу бродіння вимірювання показало 4°Bgl, тобто 20-4=16°Bgl. 7. Підсумовуючи утрати цукру: 8+3+16=27°Bgl. 8. Для цього значення 16°Bgl, згідно з таблицею 1 теоретичний рівень алкоголю становить 16%. **ПРИМІТКА:** До процесу бродіння необхідна корекція кислотності суслика (розведення або підкислення). Кислотність суслика можна виміряти за допомогою КИСЛОТОМІРА. Для корекції кислотності використовуються такі засоби: KWASOMIX (суміш кислот - підкислення) або REDUCIDAS (карбонат кальцію - розкислення). Всі необхідні

та корисні продукти пропонуються компанією BROWN.
SE - BRUKANSVINGET VINMÅTARE - Ett mycket användbart verktyg vid hembryggning av vin avsett för att: mäta sockerhalten direkt i vinnusten, räkna ut hur mycket socker som ska tillsättas för att nå önskad alkoholtät i vinen (beräkningssättet beskrivs i bruksanvisningen), kontrollera jäsningsens förlopp, räkna ut alkoholtätheten i det färdiga vinen. Vinmätaren är graderad i Ballingskalling vid temperaturen 20°C. Mätområdet: 0-23°Bgl. Mätarens huvuddelar: **flottör** (areometer) med skala; **provör** för att utföra mätningen. Mätning av sockerhalten: För att göra en mätning fyll provörret med vinnustens till 2/3. Vätskan ska inte innehålla fasta partiklar eller gasbubblor. Lägga areometern försiktigt i vätskan. Den ska flytta fritt utan kontakt med provörrets botten eller väggar. Avläsa sockerhalten mot skalan vid menskens topp. Håll ut vätskan efter mätningen, drick inte den. **Planering av alkoholtätheten i det färdiga vinen, beräkning av sockertillsatsen:** Frukter och bär i vår klimatzon innehåller oftast för lite socker för att få ett stabilt, gott och starkt vin. När du gör en vinstas behöver du tillsätta extra socker. Det är väldigt viktigt både för att garantera rätt utjämnning och för att få ett vin av hög kvalitet. **Nedan hittar du grundläggande uppgifter som behövs för att räkna ut hur mycket socker som du ska tillsätta:** 1°Bgl motsvarar ungefär 10 g socker per 1 l vinnust; när du tillsätter 1 kg socker ökar mustens volym med 0,6 l; före jäsningen får sockerhalten inte vara högre än 22°Bgl! Beräkningen gör du enligt bifogad tabell. 1 som visar potentiella alkoholtätheter för olika värden av den ursprungliga sockerhalten. **Låt oss anta att avläsningen på mätaren är 16°Bgl.** Det finns i snitt ca. 4°Bgl så kallat icke-socker i musten som det avlästa värdet ska reduceras med, vilket ger 12°Bgl. Av musten med denna sockerhalt får du enligt tabellen ett vin med alkoholtät på 7,1%. Vill du istället få ett vin som innehåller 14% alkohol ska det finnas 235 g/l socker i musten (tabell 1). Du behöver alltså tillsätta 235-120=115 g/l socker. För att inte överskrida gränsvärdet för sockerhalten i musten på 22°Bgl ska sockret tillsättas i tre jämna doser: den första - innan jäsningen börjar, den andra och den tredje t. ex. på den 7:e respektive 12:e dagen av jäsningen. När du bestämmer hur mycket socker du ska tillsätta i musten, berende av vilka frukter eller bär du använder kan du även få hjälp av recept och exempel på beräkningar i boken „Gör ett riktigt hemvin“. Olika områden på areometerskala markeras med olika färger för att enkelt kunna kontrollera jäsningsförloppet: rekommenderad sockerhalt vid jäsnings början ska ligga inom det **rosa** området. Under jäsningen, innan du tillsätter nästa sockerdos, ska vinnustaren inte visa högre sockerhalt än 16°Bgl (det **gulda** området). Under jäsningsens slutskede för torra och halvsveta viner ska mätaren visa värden inom det **gröna** området. För söta viner kan värdena vara lite högre. **Beräkning av alkoholtätheten i det färdighygda vinen:** Alkoholtätheten i det färdiga vinen kan enkelt räknas ut med hjälp av uppgifter i tabell 1. Du behöver följande mätvärden: sockerhalten före jäsningen; strax före och efter utjämnningen av respektive sockerdos; efter avslutad jäkning. **Exempel på beräkning av den teoretiska alkoholtätheten i vinen efter jäsningen:** 1. Mätning av sockerhalten i vinnusten före jäsningen visade 22°Bgl. 2. Innan den första tillsatsen av socker har gjorts visade mätningen 14°Bgl, alltså 22-14=8°Bgl. 3. Efter den första sockertillsatsen uppmättes 18°Bgl. 4. Efter den andra sockertillsatsen visade areometern 15°Bgl, alltså 18-15=3°Bgl. 5. Efter den andra sockertillsatsen uppmättes 20°Bgl. 6. Vid avslutad jäkning visade mätningen 4°Bgl, alltså 20-4=16°Bgl. 7. Summa förbrukat socker är: 8+3+16=27°Bgl. 8. Som du ser i tabell 1 är teoretisk alkoholtät för detta 16°Bgl-värde 16%. **OBSERVERA!** Före jäsningen kan du också behöva justera mustens syrlighet (kvasomix om den eller tillsätta syra). Mustens syrlighet kan du mäta med en ACIDOMETER. För att justera syrligheten använd följande medel: KWASOMIX (en syrablandning - tillsättning av syra) eller REDUKWAS (kalciumkarbonat - avsyrlning). Alla produkter som du behöver och kan ha nytta av hittar du BROWINS sortiment.

PL - Koniec fermentacji | EN - End of fermentation | DE - Ende der Gärung | FR - Fin de la fermentation | LT - Fermentacijos pabaiga | LV - Fermentācijas beigas | EE - Kääritamistopp | CZ - Konec fermentace | RU - Конец ферментации | RO - Sfârșitul fermentării | SK - Koniec fermentácie | UA - Кінець бродіння | SE - Avslutad jäsning

1°Bgl	0,6%
2°Bgl	1,2%
3°Bgl	1,8%
4°Bgl	2,4%
5°Bgl	3,0%
6°Bgl	3,6%
7°Bgl	4,2%
8°Bgl	4,8%
9°Bgl	5,3%
10°Bgl	5,9%
11°Bgl	6,5%
12°Bgl	7,1%
13°Bgl	7,7%
14°Bgl	8,3%
15°Bgl	8,9%
16°Bgl	9,5%
17°Bgl	10,1%
18°Bgl	10,7%
19°Bgl	11,3%
20°Bgl	11,9%
21°Bgl	12,5%
22°Bgl	13,1%
23°Bgl	13,7%
24°Bgl	14,3%
25°Bgl	14,9%
26°Bgl	15,4%
27°Bgl	16,0%
28°Bgl	16,6%
29°Bgl	17,2%
30°Bgl	17,8%
31°Bgl	18,4%
32°Bgl	19,0%
33°Bgl	18,2%
34°Bgl	17,4%
35°Bgl	18,2%

PL - Strefa fermentacji II
EN - Fermentation zone II
DE - Fermentationszone II
FR - Zone de fermentation II
LT - Fermentacijos zona II
LV - Fermentācijas zona II
EE - Kääritamistsoon II
CZ - Fermentáčni zóna II
RU - зона брожения II
RO - Zona de fermentare II
SK - Fermentáčna zóna II
UA - Зона бродіння II
SE - Jäsningsområde II

PL - Oko
EN - Eye
DE - Auge
FR - Oeil
LT - Akys
EE - Silma
CZ - Oči
RU - Глаз
RO - Ochi
SK - Eye
UA - Око
SE - Öga

PL - Strefa fermentacji I
EN - Fermentation zone I
DE - Fermentationszone I
FR - Zone de fermentation I
LT - Fermentacijos zona I
LV - Fermentācijas zona I
EE - Kääritamistsoon I
CZ - Fermentáčni zóna I
RU - зона брожения I
RO - Zona de fermentare I
SK - Fermentáčna zóna I
UA - Зона бродіння I
SE - Jäsningsområde I

PL - Probówka
EN - Test-tube
DE - Reagenzglas
FR - Tube
LT - Vamzdis
LV - Saurules
EE - Test-tube
CZ - Trubka
RU - Пробука
RO - Tub
SK - Rürka
UA - Пробірка
SE - Provör

PL - Zawartość cukru | EN - Sugar content | DE - Zuckergehalt | FR - Teneur en sucre | LT - Cukraus kiekis | LV - Cukura saturs | EE - Sühksuhkussisaldus | CZ - Obsah cukru | RU - Содержание сахара | SK - Obsah cukru | UA - Вміст цукру | SE - Sockerhalt

PL - Składowe alkoholi | EN - Alcohol concentration | DE - Alkoholkonzentration | FR - Concentration d'alcool | LT - Alkoholio koncentracija | LV - Alkohola koncentrācija | EE - Alkoholi kontsentratsioon | CZ - Koncentrace alkoholu | RU - Концентрация алкоголя | UA - Концентрація алкоголю | SE - Alkoholtät

PL - Stężenie alkoholiu | EN - Alcohol concentration | DE - Alkoholkonzentration | FR - Concentration d'alcool | LT - Alkoholio koncentracija | LV - Alkohola koncentrācija | EE - Alkoholi kontsentratsioon | CZ - Koncentrace alkoholu | RU - Концентрация алкоголя | UA - Концентрація алкоголю | SE - Alkoholtät

PL - Tablica 1 | EN - Table 1 | DE - Tabelle 1 | FR - Table 1 | LT - Lentelė 1 | LV - Tabuļka 1 | EE - Tabel 1 | CZ - Tabulka 1 | RU - Таблица 1 | SK - Tabuľka 1 | UA - Таблиця 1 | SE - Tabell 1

PL - Odczytu dokonuje się wg. wskaźnika menisku górnego | EN - Reading is conducted according to upper meniscus | DE - Die Angaben werden anhand des oberen Meniskus abgelesen | FR - La lecture est faite selon les indications du menisque supérieur | LT - Nuskaitymas daromas pagal viršutinio menisko nuorodą | LV - MerGšanas rezultāts saŅalsT pēc augšējā meniska | EE - Lugemine toimub vastavalt ülmemise meniski näidustusele | CZ - Odečet se provádí podle indikace horního menisku | RU - Содержание сахара определяется по показанию верхнего мениска | RO - Citirea se face conform indicatorilor meniscului superior | SK - Odočet sa uskutočňuje podľa indikácie horného menisku | UA - Читання проводиться за показаннями верхнього мениска | SE - Avläsning mot skalan ska göras vid menskens topp