

μουστόμετρο babo babo mustmeter

Για να υπολογιστεί ο πιθανός αλκοολικός βαθμός (%VOL) του κρασιού που θα αποκομίσουμε, πολλαπλασιάζουμε τη μέτρηση με έναν από τους ακόλουθους συντελεστές:

0.63 για λευκό κρασί (χωρίς τσάμπουρα ή φλούδες)
0.58 για κόκκινο κρασί (χωρίς τσάμπουρα)
0.56 για κόκκινο κρασί (με τσάμπουρα και φλούδες)

Για περισσότερη ευκολία & ακρίβεια δείτε τον πίνακα όπισθεν.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Αυτό το όργανο είναι εύθραυστο και πρέπει να αντιμετωπιστεί με την προσοχή. Τον κρατήστε ξηρό και καθαρό πάντα.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: Το όργανο είναι βαθμονομημένο για χρήση στους 15°C. Για αποκλίσεις άνω των +10°C ΑΦΑΙΡΕΣΤΕ 0.5 ενώ για αποκλίσεις άνω των -10°C ΠΡΟΣΘΕΣΤΕ +0.5 στη μέτρηση.

To calculate the approximate degree of alcohol (%VOL) in the resulting wine, we should multiply the reading on the scale by the following coefficients:

0,63 for white wine (without grape stalks and skins)
0,58 for red wine (without grape stalks and skins)
0,56 for red wine (with grape stalks and skins)

For greater convenience and accuracy, see table overleaf.

CAUTION: This instrument is fragile and should be treated with care. Keep it dry and clean at all times.

IMPORTANT: The instrument has been calibrated for use at 15°C. For variations over +10°C SUBTRACT 0.5 and inversely for variations over -10°C ADD +0.5 to the reading

KQA CODE: 61310
61310

ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΜΟΥΣΤΟΜΕΤΡΟΥ BABO

Ανάλογα με την πυκνότητα του μούστου το ΜΟΥΣΤΟΜΕΤΡΟ BABO διαβάζει κατευθείαν το ποσοστό (%) ζάχαρης σε βάρος (kg) που περιέχει ο μούστος σας. Δηλαδή τα κιλά ζάχαρης που περιέχονται σε 100kg μούστου. Το όργανο αυτό μπορεί να προσδιορίσει την περιεκτικότητα ζάχαρης των σταφυλιών και το βαθμό ωριμάνσής τους. Επίσης μπορεί να προβλέψει το αποτέλεσμα της οινοποίησης υπολογίζοντας κατά προσέγγιση - την περιεκτικότητα σε αλκοόλ που θα αποκτηθεί από τα σταφύλια αυτά. Το ΜΟΥΣΤΟΜΕΤΡΟ BABO μπορεί επίσης να υπολογίσει κατά προσέγγιση την υπολειμματική ποσότητα ζάχαρης που δεν έχει ακόμη μετατραπεί σε αλκοόλ.

ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

1. Λιώστε μερικά τσαμπιά σταφυλιών αντιπροσωπευτικά του μέσου όρου του αμπελώνα. Βάλτε το χυμό μέσα σε ένα γυάλινο (κατά προτίμηση) δοκιμαστικό σωλήνα αφού έχετε απομακρύνει τα στερεά υπολείμματα (φλούδες, κουκούτσια, κτλ.)
2. Βυθίστε προσεκτικά το όργανο στο δοκιμαστικό σωλήνα σε κατακόρυφη θέση. Προσέξτε έτσι ώστε το όργανο να επιπλέει ελεύθερα μέσα στο σωλήνα. Στην αρχή θα υπάρξει μία ταλάντωση. Η ένδειξη μπορεί να διαβαστεί μετά την ακινητοποίηση του οργάνου (περίπου 30sec) Η ανάγνωση πρέπει να γίνει στο επίπεδο των ματιών. (βλ. σχήμα).
3. Η ένδειξη διαβάζει το ποσοστό της ζάχαρης που περιέχει ο μούστος.

USAGE OF BABO MUSTMETER

Depending on the density of the must, the BABO MUSTMETER gives a direct percentage (%) of sugar in weight (kg) contained in 100kg of must.

With this instrument you can determine the sweetness of the grapes and their ripeness level. It can also predict, by approximation, the success of winemaking by establishing the potential degree of alcohol (%VOL).

The BABO MUSTMETER gives also an approximate measurement of sugar residue that has not yet been transformed into alcohol.

DIRECTIONS FOR USE

1. Crush some grapes representative of the quality of the vineyard. Pour the juice into a glass (preferably) test cylinder, having first removed the solids (skins, seeds e.t.c.)
2. Gently immerse the instrument into the cylinder keeping it vertical. Pay attention so that the instrument floats freely inside the test tube. At first a swinging motion will occur. The results may be read after immobilization of the instrument (approx. 30sec). Take the reading at eye level (see image)

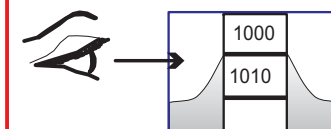
ΠΙΝΑΚΑΣ ΥΠΟΛΟΓΙΣΜΟΥ ΠΙΘΑΝΗΣ ΠΕΡΙΕΚΤΙΚΟΤΗΤΑΣ ΑΛΚΟΟΛ TABLE FOR THE CALCULATION OF THE POSSIBLE ALCOHOL CONTENT
ΜΕ ΒΑΣΗ ΤΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΠΟΥ ΔΕΙΧΝΕΙ ΤΟ ΜΟΥΣΤΟΜΕΤΡΟ BABO ON THE BASIS OF THE DATA GIVEN BY THE MUSTMETER BABO

ΒΑΘΜΟΙ BABO DEGREES Στους/at 15°C (Ζάχαρη σε kg) (Sugar in kg)	ΠΥΚΝΟΤΗΤΑ ΜΟΥΣΤΟΥ MUST DENSITY kg/lt	ΖΑΧΑΡΗ SUGAR (kg/Hl)	ΠΕΡΙΕΚΤΙΚΟΤΗΤΑ ΑΛΚΟΟΛ (περίπου) ALCOHOL CONTENT (approx.) Για οινοποίηση/ with winemaking		
			Λευκό κρασί (χωρ. τσάμπουρα) White wine (without stalks)	Κόκκινο κρασί (χωρ. τσάμπουρα) Red wine (without stalks)	Κόκκινο κρασί (με τσάμπουρα) Red wine (with stalks)
8,5	1,040	8,50	5,10	4,76	4,59
9,0	1,043	9,15	5,49	5,12	4,94
9,5	1,046	9,70	5,82	5,43	5,24
10,0	1,048	10,35	6,21	5,80	5,59
10,5	1,051	11,00	6,60	6,10	5,94
11,0	1,053	11,60	6,96	6,50	6,26
11,5	1,055	12,15	7,29	6,80	6,56
12,0	1,058	12,80	7,68	7,17	6,91
12,5	1,061	13,40	8,04	7,50	7,24
13,0	1,063	14,05	8,43	7,87	7,59
13,5	1,066	14,64	8,79	8,20	7,91
14,0	1,068	15,25	9,15	8,54	8,23
14,5	1,071	15,90	9,54	8,90	8,59
15,0	1,073	16,50	9,90	9,24	8,91
15,5	1,076	17,05	10,23	9,55	9,21
16,0	1,079	17,80	10,68	9,97	9,61
16,5	1,081	18,45	11,07	10,33	9,96
17,0	1,084	19,10	11,46	10,70	10,31
17,5	1,086	19,65	11,79	11,00	10,61
18,0	1,089	20,40	12,24	11,42	11,02
18,5	1,092	21,05	12,63	11,79	11,37
19,0	1,094	21,65	12,99	12,12	11,69
19,5	1,097	22,22	13,32	12,43	11,99
20,0	1,100	22,90	13,74	12,82	12,37
20,5	1,102	23,60	14,16	13,22	12,74
21,0	1,105	24,30	14,58	13,61	13,12
21,5	1,108	24,95	14,97	13,97	13,47
22,0	1,111	25,70	15,42	14,39	13,88
22,5	1,113	26,30	15,78	14,73	14,20
23,0	1,116	27,00	16,20	15,12	14,56
23,5	1,119	27,65	16,59	15,48	14,93
24,0	1,122	28,40	17,04	15,90	15,34
24,5	1,124	29,00	17,40	16,24	15,66
25,0	1,127	29,70	17,82	16,63	16,04

ΜΗ ΤΟ ΒΡΑΖΕΤΕ

Φέρτε το μάτι σας κοντά στο σημείο επίπλευσης. Παρατηρήστε τη δημιουργία του κοίλου φακού γύρω από το όργανο. Ευθυγραμμίστε το μάτι σας με το άνω σημείο του φακού. Εκεί που η γραμμή αυτή συναντά την κλίμακα διαβάσετε την ένδειξη όπως στο σχήμα.

ΜΕΤΡΗΣΗ ΑΝΩ ΣΗΜΕΙΟ ΚΟΙΛΟΥ ΦΑΚΟΥ



READING UPPER MENISCUS

DO NOT BOIL

Bring your eye close to the flotation point. Observe the meniscus forming round the instrument stem. Level your eye with the upper meniscus. Where this line meets the scale you may take down your reading like in the drawing.