

# οινόμετρο vinometer

## 0 - 25%

### ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΟΙΝΟΜΕΤΡΟΥ

Το όργανο αυτό υπολογίζει κατά προσέγγιση την περιεκτικότητα σε αλκοόλ (%VOL) του έτοιμου κρασιού μας.

### ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

Κρατήστε το οινόμετρο κάθετα με το χωνάκι προς τα πάνω και γεμίστε με λίγο κρασί. Ο τριχοειδής σωλήνας δεν πρέπει να περιέχει φυσαλίδες αέρα. Όταν το κρασί φτάσει στο τέλος του τριχοειδούς σωλήνα (στήλη κρασιού), αναποδογυρίστε το οινόμετρο και τοποθετήστε το σε επίπεδη επιφάνεια.

Η στήλη του κρασιού θα υποχωρήσει. Η κατά προσέγγιση περιεκτικότητα σε αλκοόλ μπορεί τότε να διαβαστεί κατ' ευθείαν από την κλίμακα στο όργανο. Σημείο μέτρησης το πάνω σημείο της στήλης του κρασιού.

**ΠΡΟΣΟΧΗ:** Το όργανο αυτό είναι εύθραυστο και χρειάζεται προσοχή κατά τη χρήση. Να το κρατάτε πάντα καθαρό και στεγνό.

**ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ:** Το όργανο αυτό είναι βαθμονομημένο για χρήση στους 20°C/68°F

### USAGE OF THE VINOMETER

This instrument gives an approximate direct reading of alcohol content (%VOL) of our wine.

### DIRECTIONS FOR USE

Hold the vinometer vertically with the funnel upwards and fill with a little wine. No air bubble is allowed in the capillary. When wine drops to the end of the capillary (wine column), turn the vinometer upside-down and stand it on a level surface.

The wine column will descend. The approximate alcohol percentage can be then read directly from the graduation reached by the upper level of the wine in the capillary column.

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

**IMPORTANT:** This instrument has been calibrated for use at 20°C/68°F

ΚΩΔ.: 61333  
CODE: 61330