

Wagner-féle borfokoló Használati útmutató

A must alkoholos erjedés folyamán alakul át borrá.

Amikor az erjedés már a vége felé jár, tegyünk kotyogót a hordóra, ballonra. A kotyogót töltsük félig vízzel. Fontos hogy a parafa dugó jól zárjon, s csak a kotyogó legyen a légző cső. A keletkező szén-dioxid ezentúl a kotyogó vízrétegén keresztül sajátos buborékoló hanggal távozik a hordóból, innen ered az elnevezés is. Előnye, hogy az erjedés befejeződése után is szén-dioxid párna marad a bor felszíne fölött, s ez elzárja a bort a levegőtől, kiküszöbölve a nem kívánatos oxidációs hatásokat.

Borfokmérés: Ez a fajsúlymérő az igen drága Maligand meghatározó készüléket helyettesíti. A mérendő cukrozatlan bor hőfoka pontosan 20°C legyen.

A mérendő borba óvatosan belehelyezzük a fokolót, majd miután az nyugalmi állapotba került, a felső szintnél leolvassuk a skálát. A kapott értéket 1,95 -2,5-el szorozzuk meg. A szorzószám a hely és a talaj jellegétől függ. A kapott eredmény alkoholtartalmat mutat, ami a Malligand borfoknak felel meg. Amennyiben a bor még cukrot tartalmaz, direkt termő fajta, vagy nagyon sűrű, úgy a fokoló kevesebbet, esetleg 0 fokot is mutathat. A borfokmérőt tapasztalat útján használhatjuk a legjobb eredménnyel, amikor is a megfelelő szorzószámot a gyakorlatok alapján megállapítottuk.

A fokoló hiteles mérésre nem alkalmas!

Gyártja:

