

Cefre általában így neveznek minden többé-kevésbé sűrű, több-kevesebb cukrot tartalmazó anyagot, mely abból a célből készült, hogy szeszes erjedésen menjen keresztül. Van szőlő-cefre, szilva-cefre, gyümölcs-cefre, szesz-cefre., sör-cefre stb. Az erjedés megkezdése előtt a cefrét -édes cefrének-, utána -érett cefrének nevezik. A cefrefokmérő alkalmas különböző gyümölcsökből készült cefrefolyadékok cukorfokának mérésére. A kiforrt cefrének 0 fok körüli értéket kell mutatni. Ha pontosan 20 Celsius fokon 0 értéket mutat, akkor az azt jelenti, hogy a cefre jól kiforrt és nincsen benne cukor. A cefrefokoló csak a cukrozatlan cefrénél mutat pontos értéket.

A cefre várható szeszhozama minden gyümölcsnél a cukortartalomtól függ. Az alacsonyabb cukortartalmú gyümölcsök, pl. őszibarack, eper szeszhozama: kb. 3% V/V, barack, körte szeszhozama kb.4% V/V, szilva, alma, vegyes gyümölcs várható szeszhozama: kb.4-5% V/V, meggy 5% V/V, cseresznye 6% V/V, szőlő 9-10 % V/V.

Ezek az értékek csak tájékoztató jellegűek.

Mérési sorrend: A folyadék hőmérsékletét beállítjuk 20 ° C- ra, majd megfelelő alakú üvegedénybe töltjük.

A folyadékoszlop minimum magassága a fokoló hosszától, legalább 2 cm-el legyen hosszabb.

A fokolót a folyadékba helyezzük, ügyelve arra, hogy szabadon lebegjen. A leolvasás szemmagasságban történjen, a mérő nyugalmi állapotában. Ezután a folyadék felszínén elhelyezkedő vonal a helyes érték.

Mérés után a fokolóra tapadt folyadékot tiszta vízzel mossuk le.

A fokoló hiteles mérésre nem alkalmas!

Bővebb információért keresse fel a <http://feherkft.com> oldalunkat.

Gyártó: Fehér Kft. Tatabánya

SK Návod na použitie

Kvasom sa obecne nazýva každá viac či menej hustá, viac či menej cukru obsahujúca hmota, ktorá sa pripravuje za tým účelom, aby prešla alkoholickým kvasením. Môže jestvovať hroznový kvas, slivkový kvas, ovocný kvas, alkoholový kvas, pívny kvas a podobne. Pred začatím kvasenia sa kvas nazýva sladkým kvasom, po ňom vyzretým kvasom. Merač kvasu je vhodný na meranie cukornatosti kvasných kvapalín pripravených z rozličného ovocia. Vyzretý kvas by mal ukazovať hodnotu okolo nuly. Ak presne pri 20°C ukazuje nulovú hodnotu, vtedy to znamená, že kvas dobre vyvrel a niet v ňom cukru. Merač kvasu ukazuje presnú hodnotu len pri nesladenom kvasu. Očakávaný obsah alkoholu v kvasu závisí u každého ovocia od obsahu cukru. U ovocia s nižším obsahom cukru (napr. broskyne, jahody) možno očakávať obsah alkoholu cca 3 obj. %, u marhúl a hrušiek cca 4 obj. %, u sliviek, jablk a miešaného ovocia cca 4-5 obj. %, u višní cca 5 obj. %, u čerešní cca 6 obj. % a u hrozna 9-10 obj. %. Tieto hodnoty však majú len orientačný význam.

Postup merania: Teplotu kvapaliny nastavíme na 20°C, potom ju naplníme do sklenenej nádoby vhodného tvaru. Minimálna výška hladiny kvapaliny nech je minimálne o 2 cm väčšia od dĺžky merača. Merač umiestnime do kvapaliny, dbajúc na to, aby sa voľne vznášal. Odčítanie nech sa udeje vo výške očí, v kludovom stave merača. Následne čiara ležiaca na hladine kvapaliny je tou správnou hodnotou. Po meraní zmyjeme čistou vodou na merač prilipnutú kvapalinu.

Merač nie je vhodný na hodnoverné meranie!

Podrobnejšie informácie vyhľadajte na našej stránke <http://feherkft.com>

Vyrába: Fehér Kft. HUN-Tatabánya

CZ Návod k použití

Kvasem se obecně nazývá každá více nebo méně hustá, víc nebo míň cukru obsahující hmota, která se připravuje za tím účelem, aby prošla alkoholickým kvašením. Může existovat hroznový kvas, švestkový kvas, ovocný kvas, alkoholový kvas, pívni kvas a podobně.

Před začátkem kvašení se kvas nazývá sladkým kvasem, po něm vyzrálým kvasem. Měřič kvasu je vhodný k měření cukernatosti kvasových kapalin připravených z různého ovoce. Vyvřelý kvas by měl ukazovat hodnotu kolem nuly.

Jestli přesně u 20°C ukazuje nulovou hodnotu, tehdy to znamená, že kvas dobře vyvřel a není v něm cukr. Měřič kvasu ukazuje přesnou hodnotu jenom u nesladeného kvasu. Očekávaný obsah alkoholu v kvasu závisí u každého ovoce od obsahu cukru.

U ovoce s nižším obsahem cukru (např. broskve, jahody) je možné očekávat obsah alkoholu cca 3 obj. %, u merunek a hrušek cca 4 obj. %, u švestek, jablek a míchaného ovoce cca 4-5 obj. %, u višní cca 5 obj. %, u třešní cca 6 obj. % a u hroznů 9-10 obj. %. Tyto hodnoty však mají jenom orientační význam.

Postup měření: Teplotu kapaliny nastavíme na 20°C, pak ji naplníme do skleněné nádoby vhodného tvaru. Minimální výška hladiny kapaliny ať je minimálně o 2 cm větší od délky měřiče. Měřič umístíme do kapaliny, dbajíc na to, aby se voľne vznášel. Odčítání ať se udeje ve výšce očí, v klidovém stavu měřiče. Následně čára ležící na hladině kapaliny je tou správnou hodnotou.

Po měření smyjeme čistou vodou na měřič prilnulou kapalinu. Měřič není vhodný na hodnoverné měření!

Podrobnejšie informácie vyhľadajte na našej stránke <http://feherkft.com>

Vyrábí: Fehér Kft. HUN-Tatabánya

PL Cukromierz

Zacier zwykle tzw wszelkie mniej lub bardziej gęste, bardziej lub mniej materiału zawierającego cukier, który powstał poprzez fermentację alkoholową. Istnieje zacier z winogron, zacier śliwkowy, zacier owocowy, zacier piwny, zacier alkoholowy.

Przed rozpoczęciem fermentacji zacier/ nastaw nazywamy – słodkim, a po jej zakończeniu –

zacierem dojrzałym. Cukromierz nadaje się do pomiaru zawartości cukru w zacierach/ nastawach z różnorodnych owoców.

Dla zfermentowanego zacieru wartość powinna wskazywać około 0 stopni. Jeśli w temperaturze 20 stopni C wskazuje wartość 0 stopni, to oznacza, że zacier/nastaw już nie zawiera cukru.

Cukromierz tylko w niesłodzonym zacierze/nastawie wskazuje prawidłową wartość. Oczekiwana wydajność destylacji jest uzależniona od zawartości cukru w użytych owocach. Owoce o niższej zawartości cukru, na przykład brzoskwinia, truskawka : ok. 3% V / V, brzoskwinia, gruszka ok.4% V / V, śliwki, jabłka, owoce mieszane oczekiwano Wydajność alkoholu: kb.45% V / V, wiśnia 5% v / v, czereśnie 6% v / v, winogron 910%V/V Wartości te są wyłącznie w celach informacyjnych.

Sposób wykonania pomiaru: Ciecz doprowadza się do temperatury 20 ° C, a następnie wlewa się do wysokiego pojemnika szklanego. Minimalna wysokość płynu powinna być co najmniej 2 cm wyższa niż pływak .

Pływak umieszczamy się w cieczy, upewniając się, że unosi się swobodnie. Odczytu dokonujemy na wysokości wzroku, przy bezruchu pływaka. Poziom na powierzchni cieczy wskazuje poprawną wartość.

Po użyciu umyć miernik z wodą. Cukromierz nie nadaje się do precyzyjnego pomiaru!

Aby uzyskać więcej informacji, odwiedź naszą stronę internetową <http://feherkft.com>

Wyprodukowany przez: Fehér Kft. HUN-Tatabánya