

Mustfokolás: A must legjellemzőbb értékmérője a cukortartalom, azaz a mustfok, amely végül is az egész évi munka egyik eredménye. A must cukortartalmát mustfokolóval állapítjuk meg. A mustfokoló lehet hőmérővel vagy hőmérő nélkül, valamint mustfok skálával ellátott sűrűségmérő, amely csak erjedésmentes, tiszta mustban mér pontosan. A tiszta mustot félliteres üvegbe vagy átlátszó műanyag hengerbe töltjük. A must felszínén képződő habot a henger túltöltésével eltávolítjuk. A mustfokolót vízben lemoszuk, szárazra töröljük, óvatosan a mustba eresztjük addig a mélységig, ahol a folyadékban szabadon lebeg. A fokoló ne érjen a henger falához. Amikor a fokoló a hengerben megállapodott, a mustnak a fokolózár felső letapadási pontjánál leolvassuk a mustfokot. A valódi mustfokot a megfelelő hőmérsékleti korrekció után kapjuk meg.

20 °C-n pontosan egyezik a látszólagos és a valódi mustfok. Ennél melegebb musthoz 2°C-onként 0,1 mustfokot hozzáadjuk, a hidegebből viszont 2°C-onként 0,1 mustfokot levonjuk. A skálán leolvasott érték azt mutatja, hogy egy kilogramm mustban hány dekagramm cukor van.

A fokoló hiteles mérésre nem alkalmas!

Gyártja: Fehér Kft. Tatabánya

SK Návod na použitie k muštomeru

Meranie muštu: U muštu je najdôležitejšou hodnotovou mierou obsah cukru, čiže stupeň muštovitosti, ktorý je nakoniec jedným z výsledkov celoročnej práce. Cukornatosť muštu stanovíme muštomerom.

Muštomer môže byť s teplomerom alebo bez neho, resp. hustomer vybavený stupnicou pre stupeň muštovitosti, ktorý meria presne len v neskvasenom, čistom mušte. Čistý mušt naplníme do pollitrového skleneného alebo priehľadného plastového valca. Na hladine muštu vytvorenú penu odstránime preliatím. Muštomer umyjeme vo vode, do sucha vytrieme a opatrne pustíme do muštu do takej hĺbky, v akej sa v kvapaline voľne vznáša. Merač nech sa nedotýka steny valca. Keď sa merač vo valci ustáli, stupeň muštovitosti odčítame na hornom bode priľnutia kvapaliny k telesu merača. Skutočný stupeň muštovitosti však dostaneme až po zodpovedajúcej teplotnej korekcii. Pri 20°C sa zdanlivý a ozažstný stupeň muštovitosti presne zhodujú. Pri od toho teplejšom mušte na každé 2°C pridajme 0,1 stupňa muštovitosti, pri chladnejšom zasa na každí 2°C odčítajme 0,1 stupňa. Na stupnici odčítaná hodnota ukazuje to, koľko dekagramov cukru je v 1 kilograme muštu. Merač nie je vhodný na hodnoverné meranie!

Vyrába: Fehér Kft. HUN-Tatabánya

CZ Návod k použití moštoměru

Měření moštu: U moštu je nejdůležitější hodnotovou mírou obsah cukru, tedy stupeň moštovitosti, který je konec konců jedním z výsledků celoroční práce. Cukernatosť moštu stanovíme moštoměrem. Moštoměr může být s teploměrem nebo bez něj, resp. hustoměr vybavený stupnicí pro stupeň moštovitosti, který měří přesně jenom v neskvašeném, čistém moštu. Čistý mošt naplníme do půllitrového skleněného nebo jiného průhledného plastového válce. Na hladině moštu vytvořenou pěnu odstránime přelitím. Moštoměr umyjeme ve vodě, do sucha vyřeme a opatrně pustíme do moštu do takové hloubky, v jaké se v kapalině voľně vznáší. Měřič ať se nedotýká stěn válce. Když se měřič ve válci ustálí, stupeň moštovitosti odčítáme na horním bodu přilnutí kapaliny k tělesu měřiče. Skutečný stupeň moštovitosti však dostaneme až po zodpovídající teplotní korekci.

U 20°C se zdánlivý a skutečný stupeň moštovitosti přesně shodují. U od toho teplejšího moštu na každé 2°C přidejme 0,1 stupně moštovitosti, u chladnějšího zas na každé 2°C odčítejme 0,1 stupně. Na stupnici odčítaná hodnota ukazuje to, kolik dekagramů cukru je v 1 kilogramu moštu.

Měřič není vhodný na hodnoverné měření!

Vyrábí: Fehér Kft. HUN-Tatabánya

PLInstrukcja obsługi miernika moszczu

Pomiar moszczu: Najważniejszą wartością moszczu jest zawartość cukru, czyli stężenie cukru, które jest jeden z wyników pracy całego roku. Zawartość cukru określamy miernikiem do moszczu.

Miernik do moszczu może być bez termometru lub wyposażony termometrem i dodatkowo zawierający skalę Brixu do mierzenie gęstości. Prawidłowe wyniki można odczytać tylko w moszczu czystym i bez fermentacji. Moszcz wlewamy do wysokiego pojemnika szklanego lub do przezroczystej probówki ze tworzywa. Z powierzchni moszczu usuwamy piany, przelewając naczynia. Umyjemy wodą miernik, i wycieramy na sucho. Miernik umieszczamy w moszczu, upewniając się, czy unosi się swobodnie. Miernik nie może dotykać ścian naczynia pomiarowego. Odczytu dokonujemy na wysokości wzroku, przy bezruchu miernika. Poziom na powierzchni cieczy wskazuje poprawną wartość. Przy temp. 20 °C wartość jest prawidłowa. Jeśli temp. moszczu jest wyższe to co 2 °C dodajemy 0,1, gdy jest mniej to odejmyjemy co 2 °C 0,1. Odczytywany wynik pokazuje, że 1 kilogram moszczu ile dekagramów cukru zawiera.

Miernik nie nadaje się do oficjalnego pomiaru.

Wyprodukowany przez: Fehér Kft. HUN-Tatabánya