

Bedienungsanleitung

Der Dichtemesser dient zur Bestimmung von:

- Zuckergehalt der Maische / Sud
- die Zuckermenge, die hinzugefügt werden muß, um den gewünschten Zuckergehalt zu erreichen (gewünschter Zuckergehalt – gemessenen Zuckergehalt)
- Entwicklung der Gärung (der Dichtemesser versinkt solange in der Flüssigkeit bis der Zucker vollständig in Alkohol umgewandelt wurde)
- den Richtigen Moment der Flaschenabfüllung

Verwendung

Vor dem Test vergewissern sie sich, daß die Flüssigkeit annähernd die gleiche Temperatur hat wie das Meßgerät (eine Differenz von +/- 2°C verursacht keine gravierenden Meßfehler). Lassen Sie ihn frei schwimmen. Lesen Sie nun den Wert von der Skala an dem Punkt des Auftauchens ab. (die Zahl die man mit dem Auge sehen kann).

Dichte-Tabelle

	Ausgangsdichte	Dichte am Ende
trockener Wein	1085-1105	0990-1000
leichter Wein	1105-1120	0995-1005
süßer Wein	1120-1130	1005-1015

Bei süßem Wein den Zucker etappenweise hinzufügen!

Bitte beachten Sie folgende Punkte:

- Nicht in Flaschen füllen, bevor die Gärung abgeschlossen ist, da die Gefahr besteht, daß die Flasche berstet. (Dichtemesser unter 1006)
- Bei Bier reicht die Anfangsdichte von 1035 (Leichtbier) bis zu 1060 und mehr (Starkbier).

