



## ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΕΩΣ

# No 61313

### ΜΟΥΣΤΟΜΕΤΡΟ ΒΑΒΟ

Δείχνει κατευθείαν το ποσοστό ζάχαρης σε kg., δηλαδή τα κιλά ζάχαρης που περιέχονται σε 100 κιλά μούστου σύμφωνα με την πυκνότητα του.

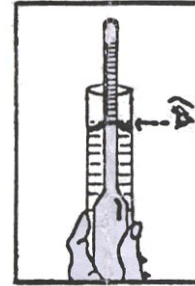
Αυτό το όργανο μπορεί να καθορίσει την περιεκτικότητα ζάχαρης των σταφυλιών και το βαθμό ωρίμανσής τους.

Επίσης μπορεί να προβλεφθεί το αποτέλεσμα της οινοποίησης υπολογίζοντας – κατά προσέγγιση – την περιεκτικότητα σε αλκοόλ που θα αποκτηθεί από τα σταφύλια αυτά.

Με το μουστόμετρο αυτό μπορεί επίσης να παρακολουθηθεί η διαδικασία της ζύμωσης και να υπολογιστεί – κατά προσέγγιση – η υπολειμματική ποσότητα ζάχαρης που θα μετατραπεί σε αλκοόλ.

#### ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΜΟΥΣΤΟΜΕΤΡΟΥ

1. Λιώστε μερικά τσαμπιά σταφυλιών, επιλεγμένα να αντιπροσωπεύσουν το μέσο όρο του αμπελώνα. Βάλτε το χυμό μέσα σε ένα μικρό δοκιμαστικό σωλήνα (όργανο) απομακρύνοντας όσο το δυνατό, τα στερεά κομμάτια (φλούδες, κουκούτσια, κτλ.)
2. Βυθίστε απαλά το όργανο, βάζοντας το δοκιμαστικό σωλήνα σε κατακόρυφη θέση έτσι ώστε να μπορέσει το μουστόμετρο να σταματήσει μετά από μερικές ταλαντώσεις. Είναι τώρα δυνατή η ανάγνωση του ποσοστού της ζάχαρης στην βαθμίδα του φαινού σημείου. Η ανάγνωση πρέπει να γίνει στο επίπεδο των ματιών. (Βλ. σχήμα 1)



Για να υπολογιστεί ο πιθανός βαθμός αλκοόλ του κρασιού που θα αποκομίσουμε από τον μούστο που ελέγχουμε, πολλαπλασιάζουμε τα στοιχεία που συλλέξαμε με την εξής αναλογία:

0.63 για λευκό κρασί (χωρίς τσάμπουρα ή φλούδες)

0.58 για κόκκινο κρασί (χωρίς τσάμπουρα)

0.56 για κόκκινο κρασί με (τσάμπουρα και φλούδες)

Για περισσότερες λεπτομέρειες δείτε το κάτωθι πίνακα.

**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Το μουστόμετρο Babo είναι ρυθμισμένο στους 15<sup>0</sup> C. Η θερμοκρασία του είτε του μούστου είτε των σταφυλιών δεν πρέπει να διαφέρει πολύ από αυτή. Για θερμοκρασίες +10<sup>0</sup> C και άνω το μουστόμετρο δείχνει -0.5. Για θερμοκρασίας -10<sup>0</sup> C και κάτω το μουστόμετρο δείχνει +0.5.

**ΠΙΝΑΚΑΣ ΥΠΟΛΟΓΙΣΜΟΥ ΠΙΘΑΝΗΣ ΠΕΡΙΕΚΤΙΚΟΤΗΤΑΣ ΑΛΚΟΟΛ  
ΜΕ ΒΑΣΗ ΤΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΠΟΥ ΔΕΙΧΝΕΙ ΤΟ ΜΟΥΣΤΟΜΕΤΡΟ ΒΑΒΟ.**

**TABLE FOR THE CALCULATION OF THE POSSIBLE ALCOHOL CONTENT  
ON THE BASIS OF THE DATA GIVEN BY THE MUSTIMETER BABO.**

ΒΑΘΜΟΙ ΒΑΒΟ DEGREE BABO	ΠΥΚΝΟΤΗΤΑ DENSITY	ΖΑΧΑΡΗ SUGAR	ΠΕΡΙΕΚΤΙΚΟΤΗΤΑ ΑΛΚΟΟΛ ALCOHOL CONTENT		
			Για Οινοποίηση / With winemaking		
Στους/at 15°C (Sugar in Kg.) (Ζάχαρη σε Χλγ.)	Βάρος σε ένα λίτρο μούστου Weight in one litre of must	In volume (Kg/HL)	Σε λευκό In white	Με τσάμπουρα With grape stalks	Χωρίς Τσάμπουρα Without grape stalks
8,5	1,040	8,15	5,10	4,76	4,59
9,0	1,043	9,15	5,49	5,12	4,94
9,5	1,046	9,70	5,82	5,43	5,24
10,0	1,048	10,35	6,21	5,80	5,59
10,5	1,051	11,00	6,60	6,10	5,94
11,0	1,053	11,60	6,96	6,50	6,26
11,5	1,055	12,15	7,29	6,80	6,56
12,0	1,058	12,80	7,68	7,17	6,91
12,5	1,061	13,40	8,04	7,50	7,24
13,0	1,063	14,05	8,43	7,87	7,59
13,5	1,066	14,64	8,79	8,20	7,91
14,0	1,068	15,25	9,15	8,54	8,23
14,5	1,071	15,90	9,54	8,90	8,59
15,0	1,073	16,50	9,90	9,24	8,91
15,5	1,076	17,05	10,23	9,55	9,21
16,0	1,079	17,80	10,68	9,97	9,61
16,5	1,081	18,45	11,07	10,33	9,96
17,0	1,084	19,10	11,46	10,70	10,31
17,5	1,086	19,65	11,79	11,00	10,61
18,0	1,089	20,40	12,24	11,42	11,02
18,5	1,092	21,05	12,63	11,79	11,37
19,0	1,094	21,65	12,99	12,12	11,69
19,5	1,097	22,22	13,32	12,43	11,99
20,0	1,100	22,90	13,74	12,82	12,37
20,5	1,102	23,60	14,16	13,22	12,74
21,0	1,105	24,30	14,58	13,61	13,12
21,5	1,108	24,95	14,97	13,97	13,47
22,0	1,111	25,70	15,42	14,39	13,88
22,5	1,113	26,30	15,78	14,73	14,20
23,0	1,116	27,00	16,20	15,12	14,58
23,5	1,119	27,65	16,59	15,48	14,93
24,0	1,122	28,40	17,04	15,90	15,34
24,5	1,124	29,00	17,40	16,24	15,66
25,0	1,127	29,70	17,82	16,63	16,04