

## **S** JÄSNINGSMÄTARE (HYDROMETER)

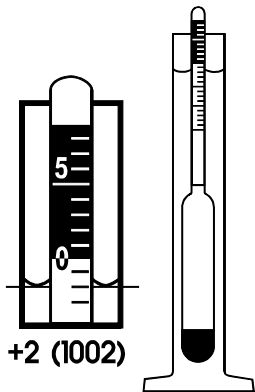
Jäsningsmätaren mäter sockerhalten i vin eller öl. Låt mätaren flyta fritt i vätskan (i ett mätglas t ex) och läs av som bilden visar. Ett högt plusvärde (vita skalan) betyder att sockerhalten är hög. När vinet är färdigjäst är sockerhalten lägre (se tabellen för typiska värden).

Om vinet har blivit för torrt kan man eftersöta med 2.5 gram socker per liter för varje grad man vill öka sockerhalten.

Exempel: Ett vitvin på -5 smakar för torrt. Hög sockerhalten t ex 5 grader upp till 0 med 12.5 gram socker per liter (5 x 2.5).

Alkoholhalten beräknas så här: (Startvärde - Slutvärde) / 7.4

Exempel: Ett vin startar på +80 och jäser ut till -5. Det ger en alkoholhalt på  $85/7.4 = 11.5$  volymprocent.



Rött vin	-8 - 0
Red wine	(992-1000)
Punaviini	
Vitt, Rosé	-5 - +4
White, Rosé	(995-1004)
Valkoinen, Rosé	
Vermouth etc	+10 - +20
Beer - Öl - Olut	0 - +7

## **SF** OMINAISPAINOMITTARI

Ominaispainomittarilla mitataan viinin tai oluen sokeripitoisuus. Laske mittari hitaasti nesteeseen kunnes ke kelluu vapaasti. Kun mittari asettuu ota lukema kuvan osoittamalla tavalla. Korkea plusarvo (valkoinen asteikko) osoittaa korkeampaa sokeripitoisuuta. Valmiksi käyneessä viinissä ja oluessa se on alhaisempi (katso taulukkoa). Jos viinistä on tullut liian kuivaa voidaan se makeuttaa lisäämällä 2.5 gr sokeria litraa kohti, tällöin sokeripitoisuus kohoaa yhden asteen.

Esim: Valkoviini -5 on liian kuivaa, sokeripitoisuus voidaan koroittaa 0:aan lisäämällä 12.5 gr sokeria litra kohti (5x2.5).

Alkoholipitoisuus lasketaan näin:

Punaviini alussa ennen käymistä +80, käymisen jälkeen -5.  
Alkoholipitoisuus on lällöin  $85/7.4 = 11.5$  tilavuusprosenttia.

## **GB** HYDROMETER

The hydrometer shows specific gravity (s.g.), indicating the amount of sugar in your wine/beer. Take a reading as shown in picture. 0 oechsle is s.g. 1000, -3 oechsle is s.g. 997 (3 units on the black scale) etc.

Sweetening wine: Add 2.5gr per litre to increase one unit.

Example: A white wine at s.g. 995 (-5) is a bit dry. Increase to 1000 by adding 12.5gr of sugar per litre (5 x 2.5).

Calculating alcohol: (Start value - final value) / 7.4

Example: A wine starts at 1080 (+80) and ferments down to 995 (-5). Alcohol is  $85/7.4 = 11.5$  % (vol).

## **N** GJÄRMÅLER

Gjärmåleren mäter sockerinnehålllet i vin eller öl. La mätaren flyta fritt i vätskan (i f ex et måleglass) og les av som bildet viser. Et høy plussverdi (vita skalaen) betyder at sukkerinnehålllet er høyt. Når vinet / ølet er ferdigt er sukkerinnehålllet lavere (se tabellen).

Har vinet blitt for tørt, ettersøter man med 2.5 gram sukker per liter for hver grad man vil øke sukkerinnehålllet.

Eksempel: En vitvin som ligger på -5 er for tørt. Vil du høye sukkerinnehålllet med f ex 5 grader (opp till 0) tillsetter du 12.5 gram sukker per liter (5 x 2.5).