WIJNWEGER VOOR ZEER NAUWKEURIGE ALCOHOLBEPALING.

De wijnweger kan op elk moment gebruikt worden om het alcoholgehalte en het extractgehalte (=totale droge stof inclusief de restsuiker) zowel tijdens als na de gisting te bepalen. Deze meter meet tot op 2 decimalen nauwkeurig het alcoholgehalte (bv. 10,44%).

Het basisprincipe is eenvoudig en berust op twee metingen:

1. de meting van de wijn als dusdanig (met alcohol)
2. de meting zonder de alcohol

Om zo nauwkeurig mogelijk te werken, is een thermometer ingebouwd. Uw meting dient te gebeuren bij 20°C.

Werkwijze:

Vul een maatglas zeer precies tot 250 ml met de te meten wijn. De eerste meting wordt uitgevoerd, net zoals bij een hydrometer, de meting dient te gebeuren bij 20°C.

We meten bijvoorbeeld -7 en noteren dit.

Nu wordt de inhoud van het maatglas (250 ml) overgegoten in een vuurvast kommetje of pyrex kolf of erlenmeyer. Dit wordt aan de kook gebracht tot de helft van de vloeistof verdampt is. Nu is alle aanwezige (onbekende) alcohol verdwenen.

De inhoud van het kommetje laat u afkoelen, u giet het terug in het maatglas en vult het aan met gedistilleerd water tot precies 250 ml.

We voeren nu meting 2 uit, opnieuw bij 20 °C en noteren dit bijvoorbeeld +8,5.

Resultaat:

Meting 1: -7,0° Oechsle
Meting 2: +8,5° Oechsle
Verschil: 15,5° Oechsle

Door middel van bijgaande tabellen, kan u aan de hand van de uitkomst (verschil) het alcoholpercentage precies opzoeken. In dit geval 11,73%.

Aan de hand van meting 2 wordt het extractgehalte gemeten (in ons geval is meting 2 + 8,5° Oechsle). Volgens de tweede tabel komt dit getal overeen met 21,9 g/l. Door zijn kleine bereik (dus zeer grote precisie) is deze meter uitermate geschikt ter bepaling van het extractgehalte op het einde van de gisting.

Omdat dit een kostbare meter is, wordt aangeraden er zeer voorzichtigheid mee om te gaan.

Tabellen z.o.z.

© Brouwmarkt BV

ARSEGAN®

Alcoholgehalte volgens het verschil tussen meting 1 en 2.

°Oe Verschil	Alk.perc. Gr / L	Alk. perc. Vol. %
0.5	2.7	0.34
1.0	5.3	0.67
1.5	8.0	1.01
2.0	10.6	1.35
2.5	13.4	1.70
3.0	16.1	2.04
3.5	18.8	2.38
4.0	21.6	2.74
4.5	24.4	3.09
5.0	27.2	3.45
5.5	30.0	3.80
6.0	32.9	4.16
6.5	35.9	4.54
7.0	38.8	4.91
7.5	41.7	5.28
8.0	44.7	5.66
8.5	47.7	6.04
9.0	50.7	6.42
9.5	53.8	6.81
10.0	56.9	7.20
10.5	59.9	7.60
11.0	63.1	7.99
11.5	66.3	8.40
12.0	69.4	8.79
12.5	72.7	9.21
13.0	75.9	9.62
13.5	79.1	10.02
14.0	82.5	10.44
14.5	85.8	10.87
15.0	89.2	11.30
15.5	92.6	11.73
16.0	96.0	12.16
16.5	99.5	12.60
17.0	103.0	13.05
17.5	106.4	13.48
18.0	109.9	13.92
18.5	113.5	14.38
19.0	117.1	14.83
19.5	120.7	15.29
20.0	124.4	15.75
20.5	128.0	16.22
21.0	131.6	16.67
21.5	135.3	17.14
22.0	138.9	17.60
22.5	142.7	18.08
23.0	146.4	18.54
23.5	150.1	19.10
24.0	153.7	19.40

Extractgehalte volgens meting 2.

°Oe meting.2	Restsuiker Gr / L	°Oe meting.2	Restsuiker Vol. %
0.5	1.3	20.5	53.0
1.0	2.6	21.0	54.3
1.5	3.9	21.5	55.6
2.0	5.1	22.0	56.9
2.5	6.4	22.5	58.2
3.0	7.7	23.0	59.5
3.5	9.0	23.5	60.8
4.0	10.3	24.0	62.12
4.5	11.6	24.5	63.4
5.0	12.9	25.0	64.7
5.5	14.2	25.5	66.0
6.0	15.5	26.0	67.3
6.5	16.8	26.5	68.6
7.0	18.0	27.0	69.9
7.5	19.3	27.5	71.2
8.0	20.6	28.0	72.5
8.5	21.9	28.5	73.8
9.0	23.2	29.0	75.1
9.5	24.5	29.5	76.4
10.0	25.8	30.0	77.7
10.5	27.1	30.5	79.0
11.0	28.4	31.0	80.3
11.5	29.7	31.5	81.6
12.0	31.0	32.0	82.9
12.5	32.3	32.5	84.2
13.0	33.6	33.0	85.5
13.5	34.9	33.5	86.8
14.0	36.2	34.0	88.1
14.5	37.5	34.5	89.4
15.0	38.8	35.0	90.7
15.5	40.1	35.5	92.0
16.0	41.3	36.0	93.3
16.5	42.6	36.5	94.6
17.0	43.9	37.0	95.9
17.5	45.2	37.5	97.2
18.0	46.5	38.0	98.5
18.5	47.8	38.5	99.8
19.0	49.1	39.0	101.1
19.5	50.4	39.5	102.4
20.0	51.7	40.0	103.7

© Brouwmarkt BV