

## Gebrauchsanweisung

### Oechslewaage mit Thermometer / ohne Thermometer

Zur genauen Bestimmung des Mostgewichtes von Säften und Weinen in Oechsle – mit Thermometer und Korrekturskala.

Und so wird's gemacht:

Füllen Sie den vorgeklärten Saft bzw. Wein in einen Glasmeßzylinder. Lassen Sie die Mostwaage vorsichtig in den gefüllten Glaszylinder gleiten. Achten Sie darauf, daß die Mostwaage in der Flüssigkeit frei "schwebt" und daß die aus der Flüssigkeit ragende Skala der Mostwaage trocken ist. (Fehlerquote sonst 5 Oechsle)

Der Flüssigkeitsspiegel zieht sich (durch Adhäsionskräfte zwischen Flüssigkeit und Glas) an Skala und Meßzylinder bekanntlich nach oben. Dieser oberste Rand ist der Punkt, wo Sie an der Skala der Mostwaage das Mostgewicht ablesen können. (Ihre Mostwaage trägt auf der Skala den Vermerk "Ablesung oben" – dies ist deshalb so, damit Sie auch bei dunkel gefärbten Säften / Weinen genau ablesen können, wo Sie sonst den "unteren" (ebenen) Flüssigkeitsspiegel nicht sehen könnten).

Gleichzeitig lesen Sie die Temperatur auf dem unten an der Mostwaage befindlichen Thermometer ab. Auf der gleichen Skala finden Sie gegenüber die Korrekturangabe, um wieviel Grad Oechsle Sie das oben abgelesene Mostgewicht nach oben oder unten umrechnen müssen, um bei der gegebenen Saft- / Weintemperatur das tatsächliche Mostgewicht zu ermitteln.

D.h.:

Über 20 °C muß dazu gezählt werden

Unter 20 °C muß von dem abgelesenen Wert abgezogen werden

Bei 20 °C muß nicht korrigiert werden.

Zur Erläuterung:

Das Mostgewicht verändert sich mit der Temperatur. Es ist allgemein üblich, das Mostgewicht bei 20 °C anzugeben, um vergleichbare Werte zu haben. Thermometer und Korrekturskala ersparen Ihnen das sonst erforderliche Erwärmen / Abkühlen des zu messenden Saftes / Weines.

Üblich sind Oechslegrade zwischen 40 und 80 beim Saft. Ochslegrade unter 0 bedeuten, das der Wein vollständig vergoren ist. Dazwischen liegende Mostgewichte deuten an, daß der Saft noch nicht vollständig vergoren ist. Bei sehr hohen Ausgangsmostgewichten kann es auch vorkommen, daß die Hefe infolge des hohen Alkoholgehaltes die Gärung einstellt. Die Anzeige bedeutet dann, daß noch eine gewisse Menge Restzucker verblieben ist. (im allgemeinen bei Alkoholgehalten ab 12 % vol der Fall)

Die Gärung endet im allgemeinen bei ca. 14-16 % vol. Alkoholgehalt.

Den **Alkoholgehalt** können Sie mit einem **Vinometer** oder **Präzisionsvinometer** ermitteln.

Mostwaage und Glaszylinder sofort nach Gebrauch **vorsichtig mit klarem Wasser ohne Spülmittel gründlich abspülen.**