

## Gebrauchsanweisung

### Präzisions-Vinometer

Und so wird's gemacht:

- Zur optimalen Messung sollten Wein und Vinometer 20 °C warm sein.
- Halten Sie das Vinometer senkrecht, mit dem trichterförmigen Ende nach oben.
- Nun füllen Sie vorsichtig etwas Wein hinein und lassen einige Tropfen durchlaufen.
- Drehen Sie das Vinometer jetzt vorsichtig um und schütten Sie Restmenge Wein **erschütterungsfrei** aus dem Trichter.
- Stellen Sie das Vinometer vorsichtig mit dem Trichter nach unten auf eine trockene Unterlage.
- Den Alkoholgehalt können Sie nun an der Skala ablesen. 10 % VOL z.B. bedeuten, daß 10 % des Flascheninhaltes reiner Alkohol sind. Die **Genauigkeit** liegt bei  $\pm 0,40$  vol-%.
- Die Genauigkeit sinkt bei Weinen mit hohem Restzuckergehalt und bei Schaumweinen.

<p><u>Nach Gebrauch gut mit Wasser durchspülen und das Wasser aus den Kapillaren entfernen (durchblasen, schütteln, saugen)</u></p>
---