

Gebrauchsanweisung

Vinometer

Und so wird's gemacht:

- Zur optimalen Messung sollten Wein und Vinometer 15 °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.
- Beobachten Sie den herabsinkenden Flüssigkeitsfaden, bis er zum Stillstand kommt. Nun können Sie an der Skala den Alkoholgehalt ablesen. 10 % VOL z.B. bedeuten, daß 10 % des Flascheninhaltes reiner Alkohol sind.
- Sinkt der Flüssigkeitsfaden unter den letzten Teilstrich, muß der Wein 1 : 1 mit Wasser verdünnt und der Meßvorgang wiederholt werden. Das dann abgelesene Ergebniss ist mit 2 zu multiplizieren.
- Die Genauigkeit sinkt bei Weinen mit hohem Restzuckergehalt und bei Schaumweinen.

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