

VINOMETRO

Apparecchio basato sul principio della capillarità, composto da un tubo capillare terminante a punta da una parte, l'estremità opposta è a forma di imbuto per il caricamento e l'appoggio quando in funzione.

UTILIZZO

Riempire a metà l'imbuto con il vino da provare tenendo il vinometro verticalmente. Il liquido scenderà fino a gocciolare dall'estremità inferiore. Dopo aver lasciato uscire una decina di gocce si svuota il liquido rimasto e si posa l'apparecchio su una superficie piana usando l'imbuto come base.

Il liquido contenuto scenderà lentamente fino a fermarsi al valore alcolico del vino provato.

Per i vini troppo ricchi di alcol è bene diluire il campione con acqua al 50%, utilizzare questa miscela e raddoppiare poi il risultato.

Considerando che le divisioni della scala sono più larghe da 0 a 10 si otterrà una precisione maggiore.

Pulire sempre con acqua l'apparecchio con acqua dopo ogni operazione.

CORREZIONE

Quando il campione provato è ad una temperatura inferiore ai 15° occorre aggiungere 1/3 di grado di alcol ogni 5°. Viceversa se il campione è ad una temperatura superiore occorre sottrarre 1/3 di grado alcol ogni 5°.

ESEMPIO: se il vino provato è ad una temperatura di 10° e il vinometro segna 9 gradi alcol bisogna considerare il valore come 9,30.

Se il vino è ad una temperatura di 25° e il vinometro segna 11 gradi alcol bisogna considerare il valore come 10,30.