

Wir begleiten  
Ihre erfolgreiche  
Getränkeherstellung

# Getränkeanalytik

**SCHLISSMANN**   
**SCHWÄBISCH HALL**



0791 97191-0  
0791 97191-25  
service@c-schliessmann.de  
www.c-schliessmann.de

## Vinometer

Stand: 02/2019

Zur Abschätzung des Alkoholgehaltes in Frucht- und Traubenweinen sowie in Filtraten von Brennmaischen

### Technische Informationen und Gebrauchshinweise

#### Hintergrundinformationen:

Das Vinometer erlaubt die schnelle Abschätzung von Alkoholgehalten von bis zu etwa 20%vol in vollständig durchgesehenen Weinen aus Kern-, Stein- und Beerenobst sowie aus Weintrauben.

Die Abweichung der mit dem Vinometer ermittelten Ergebnisse vom tatsächlichen Alkoholgehalt kann bis zu  $\pm 1\%$ vol betragen. Aus diesem Grund eignet sich das Vinometer nur für grobe Schätzungen im Bereich der häuslichen Bereitung von Weinen oder Brennmaischen. Gerade hier wird das Instrument wegen seiner einfachen Handhabung und des günstigen Preises gern verwendet. Dagegen eignet sich das Vinometer nicht für die Alkoholabschätzung in alkoholischen Destillaten oder zuckerhaltigen Getränken wie z.B. Fruchtlikören.

#### Messprinzip:

Das Vinometer ist ein sehr feines, außen mit einer Skalierung bedrucktes Glasröhrchen. Die Eigenschaft einer Flüssigkeit, das Innere dieser Glaskapillare zu benetzen, hängt auch von ihrem Alkoholgehalt ab. Je höher der Alkoholgehalt, desto schlechter kann sich die Flüssigkeit in der senkrecht stehenden Kapillare halten. Da auch die Temperatur das Benetzungsverhalten der Flüssigkeit beeinflusst, sollten Messungen mit dem Vinometer bei etwa 15°C stattfinden.

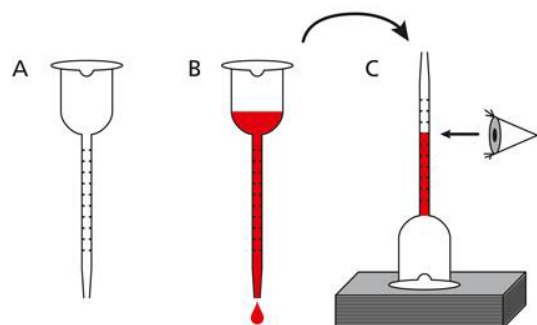
#### Probenvorbereitung:

Die zu untersuchende Flüssigkeit sollte blank filtriert worden oder von sich aus wenigstens so klar sein, dass die Vinometerkapillare nicht von Partikeln verstopft wird.

#### Durchführung einer Untersuchung:

Getränkeprobe in den Glastrichter des senkrecht gehaltenen Vinometers (Skizze A) füllen. Abwarten, bis sich Tropfen unten am Auslauf der Kapil-

lare zeigen (Skizze B). Auslauf der Kapillare mit dem Zeigefinger verschließen, Vinometer umdrehen, dabei den Glastrichter entleeren, das Instrument vorsichtig mit dem Trichter nach unten auf eine ebene Tischplatte stellen und den Zeigefinger vom Auslauf nehmen (Skizze C). Beobachten, wie sich die Flüssigkeit in der Kapillare nach unten zurückzieht. Alkoholgehalt am Schnittpunkt der aufgedruckten Skala mit der Oberkante der in der Kapillare verbleibenden Flüssigkeitssäule ablesen.



Grafik: Experimenta

#### Pflege des Vinometers:

Das Vinometer muss, damit keine Probenreste eintrocknen, direkt nach Benutzung mit Wasser gespült werden. Um Kalkablagerungen vor allem im Inneren der Kapillare zu vermeiden, empfiehlt es sich, sie mit destilliertem Wasser durchzuspülen.

Alle Informationen in dieser Druckschrift entsprechen unseren derzeitigen Erfahrungen und Kenntnissen.

Schliessmann Kellerei-Chemie garantiert weder, dass die Produkte ohne vorheriges sorgfältiges Erproben, wie oben beschrieben, verwendet werden können, noch, dass durch ihren Gebrauch nicht Patentrechte Dritter verletzt werden.