

VINOMÈTRE

Instrument pour le dosage instantané des vins

PRINCIPE DE L'APPAREIL

Le Vinomètre consiste en un tube capillaire gravé jusqu'à 20°, et dans sa partie inférieure se trouve un entonnoir.

OPÉRATION

Verser le vin à mesurer dans l'entonnoir, de façon à ce que quelques gouttes tombent par l'autre extrémité afin que les bulles d'air pouvant s'y trouver soient chassées de la tige capillaire.

Une fois cette opération effectuée, retourner le tube et poser l'entonnoir sur une surface plane et lisse. Ainsi, le liquide descend de lui-même au point que sa force alcoolique doit indiquer.

Il est indispensable de laver l'appareil avant et après chaque utilisation.

Le Vinomètre étant étalonné à 20°C, il est conseillé que le vin soit amené à cette température pour une plus grande précision.

tompress

Tom Press SARL-ZA de la Condamine-81540 SORÈZE

Tél : 05 63 71 44 99 - infos@tompress.com