

ACIDOMETER VINOFORM

Happemõõtja mosti või veini üldhappesuse määramiseks



PÕHIMÕTE:

Happesuse koguhulk = lisatud **VINOFORM SINILEELISE** (aluselise) kogus, mis on vajalik neutralisatsioonipunkti (värvimuutuse) saavutamiseks. See happesuste väljendatakse viinhappena.

KUIDAS MÕÖTA:

1. Täitke spetsiaalne **VINOFORM mõõtklaas** (filtreeritud) mahla või veiniga kuni jooneni **0**.
2. Lisage mõni ml **VINOFORM SINILEELIST** ja loksutage (sulgege mõõtklaas põdiaga ja keerake ümber).
3. Korrake seda toimingut, vajadusel tilk tilga järel, kuni toimub värvimuutus tumerohelisest **(just mitte) siniseks**.
4. See on neutralisatsioonipunkt. ml-de arv mõõtklaasis (vein + sinileelist) annab melle mosti või veini üldhappesuse grammides liitri kohta. (Ideaalne on 7-8 g/l veini puhul).
5. Lakmuspaberiga kontrollime tulemust: kui 1 tilk töödeldud mosti ei anna värvimuutust, on see õige; punaseks muutumine = liiga happeline ja peame edasi sinileelist lisama; sinakaslillaks muutumine = liiga aluseline ja katse tuleb uuesti alustada.

PUNASTE VEINIDE MÕÕTMINE:

Väga tumedate punaste veinide puhul on värvimuutust raske näha. Lahjendage neid 1/2 või 1/3 destilleeritud veega ja korrutage tulemus 2 või 3-ga. Sama tehke väga hapude mahlade puhul, kuna mõõtklaasi gradueeringud on piiratud 20-ml.

MOSTI VÕI VEINI PARANDAMINE:

Veini tüüp	Vajalik happesus
Siider ja lauaveinid (6-10° alk.)	6-8 g/l (keskmiselt 7 g/l)
Tugevamad ja dessertveinid (13-15° alk.)	8-10 g/l (keskmiselt 9 g/l)

A/ Liiga vähe happesust:

Näiteks ainult 4 g/l.

- Lauaveini puhul lisage (7-4=) **3 g viinhapet** või **3,6 g 80% piimhapet** liitri kohta.
- Dessertveini puhul lisage (9-4=) **5 g viinhapet** või **6 g 80% piimhapet** liitri kohta.

B/ Liiga palju happesust:

Näiteks punane sõstramahl 25 g/l happesusega.

- 10 liitrit seda mosti sisaldab (10×25=) 250 g happesust
- Lauaveini jaoks (250÷7=) 36 liitrit või dessertveini jaoks (250÷9=) 28 liitrit
- Lahjendage! Lauaveini puhul lisage (36-10=) 26 liitrit vett
- Dessertveini puhul lisage (28-10=) 18 liitrit vett

TÄHELEPANU: vee lisamine vähendab tihedust (suhkrut), seega tuleb lisada suhkrut!

SULFIIDISALDUSE MÄÄRAMINE:

Selle sama VINOFORM mõõtklaasiga, kuid **VINOFORM JOODILAHUSEGA** (ei kuulu komplekti), mõõdate veini vaba sulfiidisisaldust (veinid, mis ei sisalda askorbiinhapet või C-vitamiini). Värvimuutus on siniseks. ml-de arv mõõtklaasis, korrutatuna 10-ga, annab vaba sulfidi (SO₂) milligrammides

liitri kohta. Maksimaalne lubatud väärtus: 50 mg/l veini. Hea keskmine on 35 mg/l.

MÄRKUSED:

- Kasutage ainult selle mõõtja jaoks valmistatud **VINOFORM REAKTIVE**.
- Kääriva veini, vahuveinide või õlle puhul tuleb kõigepealt eemaldada olemasolev (happeline) süsinikdioksiid (CO₂) kerge soojendamise ja loksutamisega.
- Mosti happesus peaks olema 1,5 kuni 2 punkti kõrgem kui soovitud veini happesus, kuna happesus väheneb käärimise ajal.

FERMETECH OÜ

Suur-Jõe 72, Pärnu 80042, Estonia
info@fermetech.eu | www.cidermill.eu | +372 53516054

Originaaltootja: VINOFORM PRODUCTS • Korpelsesteenweg 86 • B-3581 Beverlo, Belgium