

Mode d'emploi pour l'alcoolmètre

L'alcoolmètre permet de relever la teneur en alcool, exprimée en pourcentage volumique, contenue dans un mélange alcool-eau. La mesure doit être effectuée dans un récipient suffisamment grand, le glucomètre devant flotter sur le liquide sans toucher les bords du récipient.

Pour ce faire, descendre l'alcoolmètre lentement dans le liquide jusqu'à obtenir un équilibre entre la masse du corps en verre et la masse du liquide déplacé. Le résultat peut être lu au niveau du liquide: place l'œil en dessous du niveau du liquide et lisez la teneur en alcool à l'endroit où se croisent le niveau du liquide et la tige de l'alcoolmètre.

Pour obtenir des résultats de mesure précis, il est extrêmement important que l'alcoolmètre soit parfaitement propre et sec au moment où il est plongé dans le liquide à mesurer. De plus, la température du liquide à mesurer doit correspondre à la température sur laquelle l'alcoolmètre est taré, à savoir 20°C. Tout écart majeur de température fausse les valeurs indiquées par l'alcoolmètre qui sont à corriger par l'application de valeurs de correction.

Mode d'emploi pour le mustimètre

Le mustimètre permet de mesurer les degrés Oechsle du jus non fermenté.

La mesure doit être effectuée dans un récipient suffisamment grand, le mustimètre devant flotter sur le liquide sans toucher les bords du récipient. Pour ce faire, descendre le mustimètre dans le liquide jusqu'à obtenir un équilibre entre la masse du corps en verre et la masse du liquide déplacé.

Pour obtenir des résultats de mesure précis, il est extrêmement important que le mustimètre soit parfaitement propre et sec au moment où il est plongé dans le liquide à mesurer.

La température de référence est de 20°C. En cas d'écart de température, il est nécessaire de déduire les valeurs indiquées du résultat ou de les y ajouter.