

Bedienungsanleitung für Alkoholometer

Mit dem Alkoholometer kann der Volumen-Prozentgehalt in einer Alkohol-Wasser-Mischung ermittelt werden. Die Messung ist im Standzylinder ausreichender Größe vorzunehmen, wobei das Alkoholometer frei in der Flüssigkeit schwimmen muss. Dazu senkt man das Alkoholometer langsam in die Flüssigkeit ein, bis das Gleichgewicht der Masse des Glaskörpers zur Masse der verdrängten Flüssigkeit eintritt.

Die Ablesung ist in der Ebene des Flüssigkeitsspiegels vorzunehmen. Dazu bringt man das Auge unter die Ebene des Flüssigkeitsspiegels und erkennt an der Schnittlinie zwischen Flüssigkeitsspiegel und Alkoholometerstengel an der Skala den Alkoholgehalt. Zur Erzielung genauer Meßergebnisse ist es von großer Wichtigkeit, dass das Alkoholometer absolut sauber und trocken in die zu messende Flüssigkeit eingetaucht wird. Außerdem soll die Temperatur der Meßflüssigkeit der Bezugstemperatur von 20°C des Alkoholometers entsprechen. Jede wesentliche Temperaturabweichung bewirkt falsche Anzeigen des Alkoholometers, die durch Berücksichtigung von Korrektionswerten auszugleichen sind.

Bedienungsanleitung für Mostwaage

Mit der Mostwaage kann man den Oechslegehalt des ungegorenen Saftes messen. Die Messung ist im Standzylinder ausreichender Größe vorzunehmen, wobei das Oechslemeter frei in der Flüssigkeit schwimmen muß. Dazu senkt man die Mostwaage langsam in die Flüssigkeit ein, bis das Gleichgewicht der Masse des Glaskörpers zur Masse der verdrängten Flüssigkeit eintritt. Zur Erzielung genauer Meßergebnisse ist es wichtig, dass das Gerät absolut sauber und trocken in die zu messende Flüssigkeit eingetaucht wird. Die Bezugstemperatur beträgt 20°C. Sollte diese abweichen, muß man die nebenstehenden Prozentwerte vom Meßergebnis abziehen oder addieren.