

## ALKOHOLOMETRI



**Alkoholometar rakijaš** je mjerni instrument kojim se određuje objumski (postotni) udio alkohola u mješavinama alkohola i vode i bistrim alkoholnim destilatima. Pod time podrazumijevamo alkoholna pića u kojima je udio šećera nizak (rakije šljivovica i lozovača).

**Alkoholometar s termometrom** je mjerilo koje djeluje na principu gustoće tekućine. Što je tekućina toplija, ona je rjeđa, te stoga alkoholometar tone dublje. Hladnije tekućine su gušće pa alkoholometar uranja pliće. Pomoću alkoholometra s termometrom praktično i točno mjerimo temperaturu tekućine pri samom mjerenju "jačine" pića.

Vrste alkoholometara:

1. **Alkoholometar rakijaš 10-70%**
2. **Alkoholometar s termometrom 10-70%**
3. **Alkoholometar s termometrom 0-100%**



## MOŠTOMJERI

**Mjerilo za mošt** (moštomjer) koristimo za određivanje količine (postotka) šećera u moštu. Mjerilo djeluje na osnovi gustoće mošta. Uz pomoć moštomjera, na osnovi količine šećera u moštu, možemo približno predvidjeti volumni udio alkohola u budućem vinu.

Moštomjer je mjerilo koje djeluje na principu gustoće tekućine. Što je tekućina toplija, ona je rjeđa, te stoga moštomjer tone dublje. Hladnije tekućine su gušće pa moštomjer uranja pliće. Pomoću moštomjera s termometrom praktično i točno mjerimo temperaturu mošta pri samom mjerenju "jačine" pića.



Vrste moštomjera:

1. **Moštomjer po BABO-u**
2. **Moštomjer po BABO-u s termometrom**
3. **Moštomjer po OECHSLE-u**
4. **Moštomjer po OECHSLE-u s termometrom**

## RAKIJSKI KOMPLET

Kako bi započeli pečenje rakije neophodno je da sav šećer u komini prevre u alkohol. Ako masulj nije prevrio dobit ćemo manje rakije.



Znanstvena ispitivanja pokazala su da trenutak destilacije prevrelog koma šljive značajno utječe na kvalitetu rakije. Rakije od kasnije destiliranih masulja imale su lošiji kemijski sastav i ocijenjene su nižim ocjenama okusa od kominea koje su destilirane odmah po završenom alkoholnom vrenju.

### KOMPLET: Alkoholometar rakijaš + Indikator vrenja komine

- za mjerenje "jačine rakije"
- za određivanje završetka vrenja voćne komine



### INDIKATOR VRENJA KOMINE

Za određivanje završetka vrenja voćne komine. Kako bi započeli pečenje rakije neophodno je da sav šećer u komini prevre u alkohol. Ako masulj nije prevrio dobit ćemo manje rakije.

Znanstvena ispitivanja pokazala su da trenutak destilacije prevrlog koma šljive značajno utječe na kvalitetu rakije. Rakije od kasnije destiliranih masulja imale su lošiji kemijski sastav i ocijenjene su nižim ocjenama okusa od komina koje su destilirane odmah po završenom alkoholnim vrenju.

## VINOMJER

**Vinomjer ili Bernadotova vaga** koristi se za orijentacijsko određivanje volumnog postotka alkohola u gotovom vinu. Za postizanje najtočnijih rezultata mjerenje je potrebno izvoditi pri temperaturi vina od 20 °C.



## TERMOMETAR ZA VINO



**Termometar za vino** namijenjen je za mjerenje temperature vina pri posluživanju. Ovaj termometar omogućava uživanje vina na pravilnoj temperaturi.



TERMOMETAR NA DASC	TERMOMETAR "JAVOR"	PROZORSKI TERMOMETAR	VIŠENAMJENSKI TERMOMETAR
<p><b>Materijal:</b> drvena daska, staklena kapilara</p> <p><b>Dimenzije:</b> 305x70 mm</p>	<p><b>Materijal:</b> drvena daska, staklena kapilara</p> <p><b>Dimenzije:</b> 160x45 mm</p>	<p><b>Materijal:</b> staklena cijev, PVC pločica, staklena kapilara, alumijski nosač</p> <p><b>Dimenzije:</b> 185x20 mm</p>	<p><b>Materijal:</b> PVC pločica, staklena kapilara</p> <p><b>Dimenzije:</b> 205x40 mm</p>



## MENZURE



- Menzura staklena 50 ml. graduirana
- Menzura staklena 60 ml. negraduirana
- Menzura 100 ml. graduirana
- Menzura staklena 600 ml. negraduirana
- Menzura staklena 600 ml. graduirana



**30 ml.**



**150 ml.**



**400 ml.**