

ALKOHOLOMETER

0-70 ohne Thermometer

0-70 mit Thermometer

0-100 ohne Thermometer

0-100 mit Thermometer

30-40 mit Thermometer (0,1)

35-45 mit Thermometer (0,1)

40-50 mit Thermometer (0,1)



Zur Feststellung des Alkoholgehaltes einer Alkohol-Wasser-Mischung (z. B. Schnaps) bedient man sich eines Alkoholometers. Selbstverständlich darf die zu prüfende Mischung nur aus Alkohol und Wasser bestehen, da jede andere Beimengung das Resultat verfälschen würde. Das Alkoholometer misst das spezifische Gewicht eines Destillates. Wenn das zu messende Getränk Zucker enthält, kann mit dem Alkoholometer nicht gearbeitet werden, da Zucker den Alkoholgehalt auf der Messskala vermindert. Deshalb ist er für Liköre ungeeignet.

Die zu messende Flüssigkeit wird zu etwa 2/3 in einen Messzylinder passender Größe gefüllt. Nun senkt man langsam den Alkoholometer ein. (Nicht fallen lassen! - Glas!) Die Ablesung erfolgt nach dem Erreichen der Gleichgewichtslage. Man bringt dazu das Auge dicht unterhalb des Flüssigkeitsspiegels, wo man am Stengel des Instrumentes eine ellipsenförmige, dunkle Stelle erkennt. Diese Stelle, wo die Ellipse zum Strich wird, auf der Skala, erfolgt die Ablesung.

Bei 20°C misst das Alkoholometer genau. Bei einer Temperaturabweichung ist eine Korrektur nötig. Das Alkoholometer mit Thermometer hat neben dem Thermometer am unteren Teil der Spindel eine Tabelle eingearbeitet, anhand welcher die Korrektur vorgenommen werden kann: bzw. gibt es Tabellen in Fachbüchern anhand welcher Korrekturwerte abgelesen werden können.

Messbeispiele:

40% vol. bei einer Temperatur von 27,5°C ergibt einen wirklichen Gehalt von 37,5% vol. ,da man 2,5%vol. Vom Messergebnis abziehen muss.

45%vol. Bei 9°C ergibt einen wirklichen Gehalt von 49%vol., da man 4%vol. Zum Ergebnis addieren muss

Branntweinwaage

Die Branntweinwaage hat einen engere Messteilung als der Alkoholometer. Ihre Skala reicht von 0-100%vol. Und ist daher auch für doppelt gebrannte Maischen geeignet. Sie mißt bei 15°C genau.

Alkoholometer mit Feinteilung nach EU-NORM(0,1%) mit Thermometer

Diese Alkoholometer sind 40-45cm lang, auf 20°C justiert und messen auf 0,1%vol. Genau. Nach den aktuellen EU-Richtlinien darf bei Herstellung von Branntweinen für Wiederverkauf der Alkoholgehalt des Destillates nicht mehr als 0,3%vol. Vom tatsächlichen Ergebnis abweichen.