

PL - MULTIMERZ BROWIN

Pomocny w przygotowaniu WINA i PIWA domowego.

Służą do pomiaru stężenia cukru w mocczu lub brzoście piwnej wyrażonego w g/l lub w stopniach Ballinga oraz do określenia potencjalnej zawartości alkoholu w winie lub piwie (%). Jeden stopień Ballinga (1°Bgl) odpowiada w przybliżeniu 10 g cukru w 1 l mocczu (mocczu). Obsługa przyrządu jest prosta i po krótkiej uprawie nie będzie sprawiać kłopotu. Słownymi elementami miernika są: **areometr** - pływak (areometr) z nariśnionymi liniami skalami (dla stężenia cukru g/L oraz w stopniach Bgl); oraz potencjalnej zawartości alkoholu w % - probówka - do przeprowadzenia pomiaru. Urządzenie to skalowane jest w temperaturze 20°C. **BADANIE MOSZCZU** - W celu dokonania pomiaru probówkę należy wypelnić do 2/3 wysokości analizowanym mocczem lub brzością piwną. Płyn nie powinien zawierać cząstek stałych i pecherzyzków gazu. Ilość płynu powinna być taka, aby umieszczony w probówce pływak unosił się swobodnie, nie dotykał dna i ścianek probówki. **Przykład:** Zakładamy, że odczyt wyniósł dla badanego mocczu 20 stopni Bgl (co odpowiada w przybliżeniu 20% cukru) i oznacza, że z tej ilości cukru w wyniku fermentacji uzyska się wino o mocy 9,6%. Uwaga: Dla ułatwienia, na skali zaznaczono różnymi kolorami zakresy początkowych stężeń cukru w mocczu, dla różnego rodzaju win, które chcemy otrzymać: - obszar **bordeaux** (22 - 25°Bgl) - wina deserowe (słodkie); - obszar **żółty** (15 - 22°Bgl) - wina słodowe (wytrawne). Fermentacja win słodowych można uznać za zakończoną gdy odczyt w końcowej fazie fermentacji mieści się w obszarze szarym (2-0°Bgl). **Uwaga:** Dla prawidłowego przebiegu fermentacji ważnym jest by steżenie cukru przed jej rozpoczęciem NIE przekroczyło 22 do 25°Bgl. Jeżeli preferujemy wina bardzo słodkie dodawaj cukier w kilku porcjach np.: w 1, 5 i 12 - dniu fermentacji. Wino można również dosłodzić po zakończeniu fermentacji. **BADANIE BRZECZKI PIWNEJ** - Pomiaru zawartości cukru w brzoście piwnej dokonuje się w analogiczny sposób jak dla nastawy wina. Na skali zaznaczono zakresy zalecanych początkowych stężeń cukru w brzoście kolorem burzowym (8 - 10°Bgl). Fermentację brzoćki piwnej uznajemy za zakończoną gdy odczyt mieści się w przedziale oznaczonym kolorem zielonym (0 - 2°Bgl).

GB - MULTIMERZ BROWIN

Helpful when making WINE or BEER at home

It serves for the measurement of sugar concentration in beer wort expressed in g/l or in Balling degrees and for the determination of potential alcohol content in wine or beer (%). One Balling degree (1°Bgl) corresponds approximately to 10 grams of sugar in 1 liter of juice (must). The device is easy to operate and it should not cause any problems after a short practice. The main elements of the meter are as follows: - the float (areometer) with three measuring scales (for sugar concentration in g/L and in Bgl degrees and for potential alcohol content in %); - the test tube for conducting the measurement. The device is calibrated at the temperature of 20°C. **MUST EXAMINATION** - With the view of conducting the measurement, the test tube should be filled up to 2/3 of its height with the analyzed must or beer wort. The liquid should not contain any solid particles or gas bubbles. The liquid quantity should be sufficient to make the float placed in the test tube drift freely without touching the walls and the bottom of the test tube. **Example:** Let's assume that the reading for the must in question was 20 degrees Bgl, corresponding to approximately 20% sugar and meaning that fermentation of this amount of sugar will produce wine of 9.6% alcohol content. **Please note:** for ease of usage the ranges of initial sugar concentrations were marked on the scale in different colours for different types of wine that we want to obtain: - a maroon area (22 - 25°Bgl) - dessert wines (sweet ones); - a yellow area (15 - 22°Bgl) - table wines (dry ones). The fermentation of table wines can be considered terminated when the readout in the final fermentation phase is located in the red area (2 - 0°Bgl). **Please note:** For the correct course of the fermentation process it is important that the sugar concentration before its initiation DOES NOT exceed 22 up to 25°Bgl. If you prefer very sweet wines, add sugar in a few portions, e.g. on the 1st, 5th and 12th day of the fermentation. Wine can be also sweetened after the end of the fermentation process. **THE EXAMINATION OF BEER WORT** - Sugar content in the beer wort is examined in the analogical manner to the examination of sugar content in wine must. The scale contains the range of initial sugar concentrations in wort marked in amber (8 - 10°Bgl). The fermentation of the beer wort can be considered terminated when the readout in the final fermentation phase is located in the green area (0 - 2°Bgl).

*A utility model registered in the Patent Office.

DE - MULTIMERZ BROWIN

Hilfreich bei Zubereitung von WEIN und HAUSBIER.

Er dient zur Messung der Zuckerkonzentration in Most oder Bierwürze, ausgedrückt in g/l oder in Grad Balling sowie zur Bestimmung des potenziellen Alkoholgehalts in Wein oder Bier (%). Ein Grad Balling (1°Bgl) entspricht ungefähr 10 g Zucker in 1 l Saft (Most). Die Nutzung des Geräts ist einfach und bereitet nach kurzer Übung keine Probleme. Die wichtigsten Elemente des Messers sind: Senkwaage - Schwimmer (Senkwaage) mit drei Skalen (der Zuckerkonzentration in g/L und in Grad Bgl) und des potentiellen Alkoholgehalts in %. Probierglas - zur Durchführung der Messung. Das Gerät wurde bei 20°C skaliert. **PRÜFUNG VON MOST** - Für die Messung sollte das Probierglas zu 2/3 mit dem analysierten Most oder der Bierwürze gefüllt werden. Die Flüssigkeit sollte keine festen Partikel und Gasbläschen enthalten. Die Menge der Flüssigkeit sollte so bemessen sein, dass der Schwimmer im Probierglas frei schwimmt und nicht den Boden sowie die Seitenwände des Probierglases berührt. **Beispiel:** Nehmen wir an, dass die Messung des geprüften Mosts 20 Grad Bgl ergeben hat (was etwa 20% Zucker entspricht) und bedeutet, dass man mit dieser Menge Zucker durch Fermentation Wein mit 9,6 % Alkoholgehalt erhält. **Hinweis:** Zur leichteren Handhabung wurden auf der Skala verschiedene Bereiche der anfänglichen Zuckerkonzentrationen im Most für verschiedene Weinarten markiert, die wir erhalten möchten: - dunkelroter Bereich (22 - 25°Bgl) - Dessertweine (süß), - gelber Bereich (15 - 22°Bgl) - Tafelweine (trocken). Die Fermentation von Tafelweinen kann als abgeschlossen betrachtet werden, wenn die Messungen in der letzten Fermentationsphase im roten Bereich liegen (2 - 0°Bgl). **Hinweis:** Für den ordnungsgemäßen Verlauf der Fermentation ist es wichtig, dass die Zuckerkonzentration vor Beginn 22 - 25°Bgl NICHT überschreitet. Wenn Sie sehr süßen Wein bevorzugen, geben Sie Zucker in mehreren Portionen hinzu, z. B. am 1., 5. und 12. Tag der Fermentation. Der Wein kann auch nach der Fermentation versüßt werden. **PRÜFUNG VON BIERWÜRZE** - Die Messung des Zuckergehaltes in der Bierwürze erfolgt genauso wie beim Most. Der Bereich der empfohlenen Anfangskonzentrationen von Zucker in der Bierwürze (8 - 10°Bgl) wurde auf der Skala benennbar markiert. Die Fermentation von Bierwürze gilt als beendet, wenn sich der Messwert im grünen Bereich befindet (0 - 2°Bgl).

* Im Patentamt eingetragenes Gebrauchsmuster.

RU - МУЛЬТИМЕР БРОВИН

Ваш помощник в приготовлении домашнего ВИНА и ПИВА.

Используется для измерения концентрации сахара в мусте или пивном сусле, выраженной в г/л или в градусах Баллинга, а также для определения потенциального содержания алкоголя в вине или пиве (%). Один градус Баллинга (1°Bgl) соответствует приблизительно 10 г сахара в 1 л сока (сусла). Обслуживание устройства является простым и после недолгой практики не будет создавать никаких проблем. Главными элементами измерителя являются: - поплавок (ареометр), с тремя нанесенными шкалами - для измерения концентрации сахара (г/л и градусах Баллинга - °Bgl) и для измерения потенциальной концентрации спирта в % - пробирка - для проведения измерения. Это устройство калибруется при 20°C. **АНАЛИЗ МУСТА** - Для измерения пробирка

должна быть заполнена на 2/3 высоты анализированным мустом или пивным суслом. Жидкость не должна содержать твердых частиц и газированный газ. Количество жидкости должно быть таким, чтобы поплавок в процессе плавания на поверхности, не касаясь дна и стенок пробирки. **Пример:** Предположим, что показания составило 20 градусов по шкале °Bgl для исследованного сусла (что соответствует примерно 20% сахара) и означает, что из этого количества сахара в результате ферментации получится 9,6% вино. **Примечание:** Для облучения на шкале обозначены разными цветами диапазоны начальных концентраций сахара в мусте, для разных типов вин, которые мы хотим получить: - бордовая область (22 - 25°Bgl) - десертные вина (сладкие); - желтая область (15 - 22°Bgl) - столовые вина (сухие). Брожение столовых вин можно считать завершенным, когда результат измерения в конечной стадии брожения расположен в красной области (2 - 0°Bgl). **Примечание:** Для правильного процесса брожения важно, чтобы концентрация сахара перед его началом НЕ превысила от 22 до 25°Bgl. Если Вы предпочитаете сладкое вино, добавляйте сахар несколькими порциями, напр.: на 1, 5 и 12-й день брожения. В вино можно также добавлять сахар после окончания брожения. **АНАЛИЗ ПИВНОГО СУСЛА** - Измерение содержания сахара в пивном сусле производится таким же образом, как для винного муста. На шкале отмечен рекомендуемый диапазон начальных концентраций сахара в сусле янтарным цветом (8 - 10°Bgl). Брожение сусла считается завершенным, когда результат находится в пределах диапазона, обозначенного зеленым цветом (0 - 2°Bgl).

LT - MULTIMETRAS BROWIN

Parankus nuostant vinių NAMA ir AŲ

Skirtas matuoti cukraus koncentraciją vaisių sulyse gaminant vyną arba misąje darant alų. Koncentracija išreiškiama g/l arba Balingo laipsniais. Matuoklio pagalba galima apibrėžti potencialų alkoholio kiekį vyno arba alie (%). Vienas Balingo laipsnis (1°Bgl) apytikiai yra lygus 10 g cukraus 1 L suloje (mūsų). Matuoklio aptamavimas yra labai paprastas ir po kelių patarimų neteikis rūpestį. Pagrindiniai matuoklio elementai yra šie: - plūds (areometras) su trimis skalėmis (skalė cukraus koncentracijai g/L matuoti, skalė grūduta laipsniais Bgl bei skalė potencialiam alkoholio kiekiui nustatyti %) - mėgintuvėlis - matavimui atlikti. Matuoklis grūdutas 20°C temperatūroje. **VAISIŲ SULTIŲ TYRIMAS** - Matavimui atlikti, į mėgintuvėlį reikia pripilti tiriamą sulčių arba misą iki 2/3 mėgintuvėlio aukščio. Skystyje negali būti kietų dalelių ir dujų burbuliukų. Skystis kiekis turi būti toks, kad areometras laisvai mėgintuvėlyje plūduriuotų, neišestų jo dugno ir sienelių. **Paavyzdys:** Tarkime, kad misos matavimo rezultatas yra 20 laipsnių Bgl, tai atitinka maždaug 20% cukraus) ir reiškia, kad iš tako cukraus kiekio po fermentacijos gausime 9,6% stiprumo vyną. **Dėmesio:** Matavimui patogumui, skalėje įvairioms spalvomis yra pažymėti pradinių cukraus koncentracijų sulyse diapazonai įvairių rūšių vinarai, kuriuos norime pagaminti: - bordeaux spalvos diapazonas (22 - 25°Bgl) - desertiniai vinarai (saldūs); - geltonos spalvos diapazonas (15 - 22°Bgl) - stalo vinarai (sausūs). Stalo vynu fermentacija galima laikyti užbaigta, kai bagaunioje fermentacijos fazėje parodymą atsiranda raudonajame diapazone (2 - 0°Bgl). **Dėmesio:** Taisyklingai fermentacijos eiga užtikrinti svarbu, kad cukraus koncentracija prieš ją prasidedant NEVIRŠYTŲ 22 iki 25°Bgl. Jeigu mėgsti labai saldžius vinarus, cukrų papildyk kelionis porcijomis pvz.: 1, 5 ir 12-ą fermentacijos proceso dieną. Vynu galima taip pat papildomai pasaldinti fermentacijos pabaigoje. **ALAUS MISOS TYRIMAS** - Cukraus kiekio matavimas alaus misoje atliekamas analogiškai būdu kaip vynu gaminti skirtų vaisių sulčių atveju. Skalėje gintaro spalva yra pažymėtas rekomenduojamas pradines cukraus koncentracijos misoje (8 - 10°Bgl). Alaus misos fermentacija laikoma užbaigta, kai parodymas atsiranda žalia spalva pažymėtame diapazone (0 - 2°Bgl).

* Patento teise saugomas laikomasis paavyzdys.

LV - MULTIFUNKCIONĀLS MĒRINSTRUMENTS BROWIN

Izmantojams cukura koncentrāciju noteikšanai vīna vai alus misā, kas ir izteikta g/l vai Briksa grādos, kā arī noder iespējama alkohola saturs noteikšanai vīnā vai alū (%). Viena Briksa grāds (1°Bgl) atbilst aptuveni 10 g cukura 1 L sulas (misas). Šī ierīce ir viegli lietojama un pēc neliela izmēģinājuma vairs nesagādā nekādas grūtības. Galvenais mērinstrumenta sastāvdaļas ir - plūdiņš (areometrs) ar trīs skalēm (cukura koncentrācijai g/L vai Bgl grādos), un iespējamiem pasaldināt cukura koncentrāciju misoje.

Izmantojams cukura koncentrāciju noteikšanai vīna vai alus misā, kas ir izteikta g/l vai Briksa grādos, kā arī noder iespējama alkohola saturs noteikšanai vīnā vai alū (%). Viena Briksa grāds (1°Bgl) atbilst aptuveni 10 g cukura 1 L sulas (misas). Šī ierīce ir viegli lietojama un pēc neliela izmēģinājuma vairs nesagādā nekādas grūtības. Galvenais mērinstrumenta sastāvdaļas ir - plūdiņš (areometrs) ar trīs skalēm (cukura koncentrācijai g/L vai Bgl grādos), un iespējamiem pasaldināt cukura koncentrāciju misoje.

* Patents ar šiem nosaukumiem reģistrēti Latvijas Republikas Patentspēks.

EE - MULTIMERZ BROWIN

KODUVEINI JA - ÖLLE valmistajaseks.

Suhkrusisalduse mõõtmiseks veinivõis või õlleveidus välendatuna el või Balling kraadides ning alkoholisalduse määramiseks veinis või õlles (%). Üks Balling kraad (1°Bgl) vastab ligikaudu 10 g suhkrule 1 l mahlas (veinivõis). Seadme kasutamise on lihtne ja pärast lühikesi harjutamisi ei tekita see mingid probleemid. Mõõdukai kasutamisel osad on hõõrmeetri - juhtühendimetele kuhu on märgitud kolm skaalat: suhkruisaldus g/l või Bgl kraadides ning alkoholisaldus protsentides. - katekskala - Seda seadetakalibratsioon temperatuuril 20°C. **MÄRJAVIDE KONTROLLIMINE** - Mõõtmiseks tuleb katekskala täita kuni 2/3 kõrguseni marjaveinide või õlleveiduga. Mõeldik ei tohi sisaldada lahkest osakesi ega gaasimulle. Vedelik peab olema selles koguses, et katekskala pingutatud õhk tiivub vabalt - ei puuduta põhja ega katekskala külgi. **Näide:** Eeldame, et marjavein näit ol 20°Bgl kraadi (mis on umbes 20% suhkru) ja lähendab, et sellest suhkrukogusest käimiteame teie saadateke vein alkoholisaldusega 9,6%. **Tähelepanu:** Kasutamise hõõrbumiseks on skaalal märgitud eri värvusega vahemikud esialgselt suhkruisaldusega virdest erivate veidete saamiseks - **veinipuunane** vahemik (22 - 25°Bgl) - dessertveinid (magusad veinid), - **kollane** vahemik (15 - 22°Bgl) - lauveveinid (kuivad veinid). Lauveveidne käimiteame võib lugeda lõpetatuks, kui käimiteame lõppfaasis on näit punases vahemikus (2 - 0°Bgl). **Tähelepanu:** Käimiteame nõrkohuseks läbimiseks on ouline, et suhkruisaldus enne selle alustamist ei ületaks 22 kuni 25°Bgl. Kui eelistad väga magusaid veidete, siis lisa suhkru mitmes annuses, nt 1., 5 ja 12. käimiteame päeval. Veini või magusateka ka pärast käimiteame lõpetamist. **ÕLLEVEIDU KONTROLLIMINE** - suhkruisaldust mõõdateksee samamoodi kui veinivirde puhul. Merevaigukalasega on skaalal on märgitud soovitatult esialgselt suhkruisalduse vahemikud virdes (8 - 10°Bgl kraadi). Õlleveidne käimiteame võib lugeda lõpetatuks, kui näit on roheline värvusega märgitud vahemikus (0 - 2°Bgl). *Patendimets registreeritud märk.

RO - MULTIMERZ BROWIN

Uzil in pregătirea VINULUI și BERII de casă.

Se folosește pentru măsurarea concentrației de zahăr din must sau din bere exprimată în g/L sau în grade Balling, precum și pentru a determina conținutul potențial de alcool în vin sau bere (%). Un grad Balling (1°B) corespunde la aproximativ 10 g de zahăr în 1 l de must. Operația dispozitivului este simplă și, după o perioadă scurtă de timp nu va constitui o problemă. Elementele verbale ale dispozitivului de măsurat sunt: areometru - folior (areometr) ou trei scale (pentru concentrația de zahăr g/L și în grade Bg); precum și conținutul potențial de alcool în % - tub - pentru efectuarea măsurării. Dispozitivul este scalat la o temperatură de 20°C. **TESTUL MUSTULUI** - Pentru efectuarea măsurării tubul trebuie umplut până la 2/3 din înălțimea analizată cu must sau cu bere. Lichidul nu trebuie să conțină particule solide și bule de gaz. Cantitatea de lichid trebuie să fie la un nivel care să asigure ca plutitorul plăsat în tubul de testare să plutască liber, să nu atingă fundul și părțile laterale ale tubului de testare. **Exemplu:** Să presupunem că citirea a fost de 20 de grade Bg pentru mustul testat (ceea ce corespunde cu aproximativ 20% zahăr) și însemnă că în această cantitate de zahăr, ca rezultat al fermentării, se va obține un vin cu o putere de 9,6%. Atenție: Pentru a simplifica citirea rezultatului, pe scară sunt marcate diferite intervale de concentrații inițiale de zahăr în must pentru diferite tipuri de vinuri pe care dorim să le obținem: - zona **borco** (22 - 25°B); - vinuri de desert (dulci) - zona **galbenă** (15 - 22°B); - vinuri de masă (seci). Fermentarea vinurilor de masă poate fi considerată finalizată atunci când citirea în faza finală a fermentației se situează în zona roșie (-2 - 0°B). **Atenție:** Pentru buna desfășurare a fermentației, este important ca concentrația zahărului inițial, de înopșat să NU depășească între 22 și 25°B. Dacă preferați vinuri foarte dulci, adăugați zahăr în mai multe porții, de exemplu în 1, a 5-a și a 12-a zi de fermentație. Vinuri poate fi, de asemenea, îndulcit după terminarea fermentației. **TESTAREA MUSTULUI DE BERE** - Măsurarea conținutului de zahăr în mustul de bere se realizează în același mod ca și pentru mustul de vin. Pe scară a trei marcat intervalul de concentrații inițiale recomandate de zahăr în mustul de bere de culoare schimbabilă (8 - 10°B). Fermentarea mustului de bere se consideră a fi terminată atunci când citirea este în intervalul marcat cu verde (0 - 2°B).

* Modelul utilizat este înregistrat în Oficiul de Brevete.

CZ - UNIVERZÁLNÍ MĚŘICÍ PŘÍSTROJ BROWIN

Pomocník při přípravě domácího VINA a PIVA.

Slouží k měření cukernosti mostu nebo pivní břečky, vyjadřené v g/L nebo v Ballingových stupních a ke stanovení potenciálního obsahu alkoholu ve víně nebo v pivu (%). Jeden Ballingový stupeň (1°B) odpovídá přibližně 10 g cukru v 1 L šťavy mostu. Obsluha přístroje je jednoduchá a po krátkém zavčlení nebude představovat problém. Hlavními součástmi měřicího přístroje jsou: - plavák (areometr) s třemi stupnicemi (pro měření koncentrace cukru v g/L a ve stupních Bg) a potenciálního obsahu alkoholu v % - zkumavka - k provedení měření. Zařízení je kalibrované v teplotě 20°C. **MĚŘENÍ MOSTU** - Za účelem měření je třeba zkumavku naplnit do 2/3 výšky analyzovaným mostem nebo pivní břečkou. Tekutina nesmí obsahovat pevné částice a bublinky plynu. Množství tekutiny musí být takové, aby se plavák ve zkumavce volně vznášel, nedotýkal se dna ani stěn zkumavky. **Příklad:** Předpokládáme, že naměřený údaj pro zkumavku most byl 20 stupňů Bg (což odpovídá přibližně 20% cukru). To znamená, že z tohoto množství cukru bude během kvašení vyrobeno víno s obsahem alkoholu 9,6%. **Upozornění:** Pro usnadnění byti na stupnici různých barevnami označeny rozsahy počátečních koncentrací cukru v mostu, pro různé druhy vín, které chováme vinnit: - tmavě červené pole (22 - 25°B) - vína dezertní (sladká), - žluté pole (15 - 22°B) - vína stolní (suchá). Kvašení stolních vín lze považovat za ukončené, když se údaj v konečné fázi kvašení v červeném poli (-2 - 0°B). **Upozornění:** Pro správný průběh kvašení je důležité, aby koncentrace cukru před jeho zahájením NEPŘEKROČILA 22 až 25°B. Pokud dáváte přednost velmi sladkým vinným, přidejte cukr v několika dávkách, např. v 1., 5. a 12. dni kvašení. Víno může osladit také po ukončení kvašení. **MĚŘENÍ PIVNÍ BŘEČKY** - Měření obsahu cukru v pivní břečce se provádí podobně jako u zahusněného vinného mostu. Na stupnici při **žlutou** barvou označen rozsah doporučených počátečních koncentrací cukru v břečce (8 - 10°B). Kvašení pivní břečky se považuje za ukončené, když se údaj měření nachází v rozsahu označeném **zelenou** barvou (0 - 2°B).

* Uživatelský vzor je chráněn Patentním úřadem.

SK - MULTI MERAČ BROWIN

Pomocný pri prípravě domácího VINA a PIVA o.

Službu pre meranie koncentrace cukru v muste alebo pivného mostu vyjadrenej v g/L alebo stupňoch Ballinga ako je pre určenie potenciálneho obsahu alkoholu vo víne alebo pive (%). Jeden stupeň Ballinga (1°B) zodpovedá približne 10 g cukru v 1 L šťavy (mostu). Obsluha je jednoduchá a po krátkom vyskúšaní nebudi s meraním problém. Hlavnými prvkami merača sú: - areometer (plavák) s troch stupnicami (pre koncentraciu cukru v g/L a v stupňoch Bg) a možného obsahu alkoholu v %. - skúmavka - pre samotné meranie. Prístroj je kalibrován v teplotě 20°C. **SKUMANIE MUSTU** - Za účelom vykonalie merania je treba vyplniť skúmavku do 2/3 výšky mustom alebo pivným mostom, ktorý chováme vinnit. Tekutina nesmie obsahovat pevné častice ani bublinky plynu. Objem tekutiny musí byť taký, aby plavák umiestnený v skúmavke slobodne vznášal, nedotýkal sa dna ani stien skúmavky. **Příklad:** Předpokládáme, že hodnota skumáneho mostu predstavuje 20 stupňů Bg (což zodpovedá približne 20% cukru) a znamená, že z tohto množstva cukru sa prostredníctvom fermentácie získa víno so silou 9,6%. **Upozornenie:** Pre uľahčenie sú na stupnici rôznymi farbami označene rozsahy počátečných koncentrací cukru v muste pre vína rôzneho druhu, ktoré chováme vinnit: - časť **borcová** (22 - 25°B) - vína dezertné (sladké), - časť **žltá** (15 - 22°B) - vína stolné (suché). Fermentácia stolných vín je možné uznať za ukončenú, keď sa hodnota v konečnej fáze fermentácie nachádza v **červenom** rozmedzí (-2 až 0°B). **Pozor:** Pre správny priebeh fermentácie je dôležité, aby koncentrácia cukru pred jej začiatkom NEPŘEKROČILA 22 až 25°B. Ak máte radišie vína veľmi sladké, je treba pridať cukr v niekoľkých poráciach napr. v 1., 5. a 12. dni fermentácie. Je tiež možné osladit víno po skončení fermentácie. **SKUMANIE PIVNEHO BŘEČKY** - Meranie obsahu cukru v pivnom mostu se vykonalie rovnakým spôsobom ako pre vinný most. Na stupnici je označen rozsah doporučených počátečných koncentrací cukru v muste **žltou** farbou (8 - 10°B). Fermentácia pivného mostu považujeme za ukončenú, keď sa hodnota nachádza v rozmedzí označenom **zelenou** farbou (0 - 2°B).

* Uživatelský vzor. Registrovaný v Patentnom úřade.

FR - MULTIMETRE BROWIN

Utile pour préparer le vin et la bière à la maison.

Il est utilisé pour mesurer la concentration en sucre dans le moût exprimée en g/l ou en degrés Balling et pour déterminer la teneur potentielle en alcool du vin ou de la bière (%). Un degré Balling (1°B) correspond à environ 10 g de sucre dans 1 l de jus (moût). L'utilisation de l'instrument est simple et ne pose aucun problème au bout de peu de temps. Les éléments du compteur sont: - hydromètre - flotteur à trois échelles (pour le g/l et en Bg); et la teneur potentielle en alcool en%. - tube à essai - pour effectuer la mesure. L'appareil est mis à l'échelle à 20°C. **TEST DE MOÛT** - Pour effectuer une mesure, le tube doit être rempli avec 2/3 de la hauteur avec du moût à analyser. Le liquide ne doit pas contenir de particules solides ni de bulles de gaz. La quantité de liquide doit être telle que le flotteur placé dans le tube flotte librement sans toucher le fond et les cotés du tube. **Exemple:** Supposons que la mesure est de 20 degrés Bg pour le moût analysé (ce qui correspond à environ 20% de sucre) et signifie que, à partir de cette quantité de sucre, un vin de 9,6% sera obtenu par fermentation. **Attention:** Pour

simplifier, sur l'échelle, différentes gammes de concentrations initiales en sucres dans le moût ont été marquées pour les différents types de vins ou solutions recevoir: - zone rouge (22 - 25°B) - vins de dessert (doux), - zone jaune (15 - 22°B) - vins de table (secs). La fermentation des vins de table peut être considérée comme terminée lorsque la mesure dans la phase de fermentation finale est dans la zone rouge (-2 - 0°B). **Attention:** - Pour que la fermentation se déroule correctement, il est important que la concentration en sucre ne dépasse pas 22 à 25°B avant son début. Si vous préférez les vins très doux, ajoutez de sucre plusieurs fois, par exemple le 1er, le 5e et le 12e jour de fermentation. Le vin peut également être sucré après la fermentation. **ANALYSE DU MOÛT DE BIÈRE** - La mesure de la teneur en sucre du moût de bière se fait de la même manière que pour le vin. Sur l'échelle, la plage des concentrations initiales en sucre recommandées dans le moût est marquée en ambre (8 - 10°B). La fermentation du moût de bière est considérée comme terminée lorsque la mesure se situe dans la plage indiquée en vert (0-2°B).

* Modèle enregistré auprès de l'Office des brevets.

UA - МУЛЬТИМЕТР BROWIN

Корисний для підготовки домашнього ВІНА та ПИВА.

Він використовується для вимірювання концентрації цукру в must або пивному соку, вираженій в г/л або в градусах Ballinga та для визначення потенційного вмісту алкоголю у вині або пиві (%). Один градус Ballinga (1°B) відповідає приблизно 10 г цукру в 1 л соку (mustu). Експлуатація приладу проста і після недовгого тренування не буде проблемою. Словесними елементами вимірювача є: ареометр - поплавець з трьома нелінійними шкалами (для концентрації цукру г/л і в градусах Bg); і потенційного вмісту алкоголю в %, - пробірка - для проведення вимірювання. Пристрій масштабований при температурі 20°C. **ВИПРОБУВАННЯ MUSTU** - Для проведення вимірювань пробірка повинна бути заповнена до 2/3 вмісту mustом або пивним соком, що підлягає аналізу. Рідина не повинна містити твердих частинок і газових бульбашок. Кількість рідини повинна бути такою, щоб поплавець, розташований у пробірці, вільно плавав, не торкаючись дна та боків пробірки. **Пříklad:** Припустимо, що зчитування склало 20 градусів Bg для досліджуваного mustу (що відповідає приблизно 20% цукру) і означає, що з цієї кількості цукру в результаті бродиння буде отримано вино міцністю 9,6%. **Примітка:** Для простоти, на шкалі зазначено різними кольорами діапазон початкових концентрацій цукру в must, для різних типів вин, які ми хочемо отримати: - бордова зона (22-25 ° Bg) - десертні вина (солідні), - жовта зона (15 - 22 ° Bg) - столові вина (сухі). Ферmentaція столових вин можна вважати закінченою, коли зчитування на останній фазі ферmentaції знаходиться в червоній зоні (-2 - 0 ° Bg). **Примітка:** Для правильного процесу ферmentaції важливо, щоб концентрація цукру перед її початком НЕ перевищувала 22 - 25 ° Bg. Якщо Ви віддаєте перевагу дуже солодким винами, додайте цукор декількома порціями, наприклад, на 1, 5 і 12 день бродиння. Вино може також містити цукор закінчення бродиння. **ВИПРОБУВАННЯ ПИВНОГО СУПУ** - Вимірювання вмісту цукру в пивному соку здійснюється так само, як для винного mustу. На шкалі наведено діапазон рекомендованих початкових концентрацій цукру в соку бурштиновим кольором (8 - 10 ° Bg). Бродиння пивного супу вважається закінченим, коли зчитування знаходиться в діапазоні, позначеному зеленим кольором (0 - 2°B).

* Корисна модель зареєстрована в патентному відомстві.

HU - MULTIMÉRŐ BROWIN

Hasznos khi BOR és SÖR készítésénél.

Must vagy sörmalaták cukor koncentrációjának mérésére egy Balling fokokban valamint a bor vagy sör potenciális alkohol tartalmának (%) meghatározására szolgál. Egy Balling fok (1°B) körülbelül 1 liter juosban (mustban) lévő 10 g cukomnak felel meg. A készülék használatá egyszerű és rövid gyakorlattal után nem okoz gondot. Merő fő elemek: - úszó (areométer) három skálával (cukor koncentráció g/ valamint Bg fokokban); valamint a potenciális alkohol tartalom %, - ban jelölve. - kémcső - mérés végzéséhez. A felszerelés 20°C-on kalibrált. **MUST VIZSGÁLATA** - Vizsgálat elvégzésé előbbi a kémcsőbe 2/3 részében meg kell tölteni a vizsgálandó musttal vagy sörmalatával. A folyadék nem tartalmazhat szilárd részecskéket és gázbuborékokat. A folyadék mennyiségét úgy kell meghatározni, hogy a csőben elhelyezett úszó szabadon lebegjen, ne érintse a cső alját és falait. **Példa:** Tegyük fel, hogy a vizsgált must értéke 20 Bg fok (ami megközelítőleg 20% cukomnak felel meg), így ilyen cukommennyiségből fermentáció következtében 9,6%-os bor jön létre. **Figyelem:** Könnyűként is skálán különböző színrel lehet jelölve a must készletű cukor koncentráció tartományok, különböző típusú boroknál megfelelően, amelyekkel el szeretnénk érni: - boroldó tartomány (22 - 25°B) - desszartborok (édes), - sárga tartomány (15 - 22°B) - asztali borok (száraz). Az asztali borok érjedése befejezhető tekinthető, amikor az érjedés utolsó fázisában a leolvadási érték a piros tartományt már található (-2 - 0°B). **Figyelem:** Az érjedés helyes lefolyásán fontos, hogy a cukor koncentráció az érjedés kezdete előtt NE haladjon meg a 22-25°B fok fölé. Amennyiben a nagyon édes borokat részesít előnye a cukrot több adagban adja hozzá pl.: az érjedés 1, 5 és 12 napján. A bor az érjedés befejezése után is édesíthető. **SÖRMALATA VIZSGÁLATA** - A sörmalaták cukortartalmának mérése hasonló módon történik mint a borosnál. A skála a malata ajánlott készletű cukor koncentráció tartományja borostárszínrel kerül megjelölésre (8 - 10°B). A sörmalata érjedése akkor tekinthető befejezettnak, amikor a leolvadási érték a zöld tartományt belül található (0 - 2°B).

* Használati minta a Szabadalmi Hivatalban regisztrálva.

areometr / areometer / Senkwaage / areometr / hydrométer / hidromètres / hydromètre / hydromètre / hydrometr / hydrometr.

oko / eye / Auge / mäs / axis / ace / aim / ochi / oko / oko / oeil / ovek / szem.

PL - Odczytu dokonuje się wg wskaźnika górniego menisku.

GB - The reading is made according to the indications of the upper meniscus.

DE - Die Ablesung erfolgt gemäß den Anzeigen des oberen Meniskus.

RU - Показания считываются с верхнего мениска.

LT - Rodmuo - pagal viršutinį meniską.

LV - Notājsams jāveic atbilstoši augšējā meniska rādījumam.

EE - Näit tuleb võtta meniski ülapiirist.

CZ - Odčít se provádí podle údaje horního menisku.

SK - Hodnotu odčítate na základe plochy horného menisku.

FR - La lecture est faite selon les indications du ménisque supérieur.

UA - Зчитування проводиться відповідно до показань верхнього мениска.

HU - A leolvadási a felső meniszusk mutatója alapján kell elvégezni.

probówka / test-tube / Proberglas / próbówka / mėgintérvélő / mėgnet / katesekes / tub de testare / zkumavka / tube à essai / probőpa / skúmavka / kėmcső.

BROWIN

Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością Sp. k.

ul. Pryncypalna 129/141, PL 93-373 Łódź

tel. +48 42 23 23 230

www.browin.pl

