



### **Werken met een Hydrometer**

Wanneer men de hydrometer afleest zal de stookwijn rondom de hydrometer een beetje men hol staan veroorzaakt door een verschijnsel wat men kent als capillaire vaten. De echte waarde ligt op het diepste punt tussen de hydrometer en de wand van het maatglas.

#### **De hydrometer nooit in het vergistingsvat laten drijven.**

Als men stookwijn nog veel CO<sub>2</sub> bevat zullen er bubbeltmens aan de hydrometer hechten en deze veroorzaken een foute aflezing. Het beste is, even een korte draaiende beweging te maken en dan snel een aflezing doen.

De graduatie van een hydrometer is in grammen en meestal is de range tussen 980 en 1100 Dit is wat men kent als soortelijk gewicht.

Het is natuurlijk niet nodig om alle getallen te gebruiken als men ook zou kunnen zeggen 1,2 etc. De meeste hydrometers gebruiken deze verkorte schaal die meestal wordt aangeduid als "oechsle schaal". Als men hier dus een +4 afleest betekent het dat er een gewichts verschil is van +4 gram ( 1004gr per liter)

Hier onder wat simpele formules, afgerond voor makkelijk gebruik.

- 1 kg opgeloste suiker vult 0,63 liter
- 2.7 gr opgelost in 1 liter water verhoogt het s.g. met 1 unit
- 17 gr suiker opgelost in 1 liter maakt 1% (% Vol) alcohol na fermentatie

#### **Waarom moet ik controleren of de fermentatie begonnen is ?**

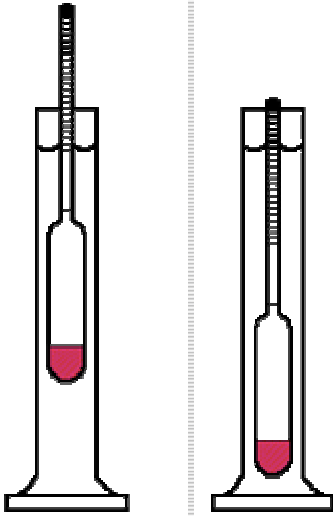
De start is een kritisch moment — als hier iets mis gaat dan verpest dit de hele stookwijn. Als de start te langzaam begint dan staat de gist bloot aan mogelijke infecties door andere giststammen. Als Alcotec eenmaal begonnen is met de fermentatie dan beschermt het de stookwijn tegen aanvallen van andere giststammen

#### Dagelijkse controle

Als men een dagelijkse meting doet dan zal men zien dat het s.g. langzaam afneemt. De hydrometer zakt er dan dieper in.

Als het bubbelen ophoudt en het s.g. niet verder afneemt is de fermentatie afgelopen.

### Alcohol gehalte controleren



Men kan alleen het alcoholgehalte bepalen als men een start- en eind aflezing heeft.

Voorbeeld:

Startaflezing = 1075

Eindaflezing = 998

Het alcohol gehalte (% Vol) is simpelweg het aantal gefermenteerde units gedeeld door 7.4

Alcohol =  $(1075-998) / 7.4 = 77 / 7.4 = 10.4 \%$

Start 1075 (+75) Current 998 (-2)

Deze formule werkt alleen als er tijdens de fermentatie geen water of suiker zijn toegevoegd.