

Záznam alkoholovej fermentácie – kvasná krivka

Tabuľka slúži na zaznamenávanie priebehu fermentácie a vytvorenie kvasnej krivky. Približne zobrazuje množstvo zvyškového cukru a alkoholu vo víne.

Pomocou hustomeru si zmeriate hustotu daného muštu/vína, ku ktorému je priradená približná hodnota množstva cukru vo víne. Tento údaj zaznamenáte do tabuľky a pomocou vznikajúcej krivky máte pod dohľadom celý fermentačný proces a na základe toho viete zasiahnuť v prípade spomaľovania procesu fermentácie.

Na meranie zvyškového cukru vo víne sa používa hustomer kvôli tomu, že muštomer je ovplyvňovaný množstvom alkoholu vo víne a neskôr by nám mohol udávať vo výsledku väčšie odchýlky.

O celom procese tvorby kvasnej krivky a ako postupovať pri rôznych problémoch fermentácie sa môžete dozvedieť tu: www.vinoavinarstvo.sk

