

Závislosť voľnej síry od pH vo víne

pH	Voľná SO ₂ mg/l	Podiel mol. SO ₂ %
3,00	20	1,21
3,05	22	1,20
3,10	25	1,22
3,15	27	1,18
3,20	31	1,21
3,25	34	1,19
3,30	38	1,19
3,35	43	1,20
3,40	48	1,20
3,45	54	1,21
3,50	60	1,20
3,55	67	1,20
3,60	75	1,20
3,65	84	1,20
3,70	94	1,20
3,75	106	1,20
3,80	118	1,20
3,85	133	1,21
3,90	148	1,19
3,95	167	1,20
4,00	187	1,20


 inoarstvo.sk

Obsah cukru a hustota mladého vína

Kalibrácia pri teplote 25°C a alkohole 12,5 obj. %

Hustota	Cukor g/lit.
992	1,0 - 2,9
993	3,0 - 5,0
994	5,0 - 8,0
995	8,1 - 11,0
996	11,1 - 13,0
997	13,1 - 13,5
998	13,6 - 18,3
999	18,3 - 20,0
1000	18,4 - 22,0
1001	22,1 - 22,8
1002	22,9 - 23,3
1003	23,4 - 25,0
1004	25,1 - 29,9
1005	30,0 - 34,9
1006	35,0 - 38,0
1007	38,1 - 40,0
1008	40,1 - 43,0
1009	43,1 - 45,0
1010	45,1 - 48,0
1011	48,1 - 50,0
1012	50,1 - 52,0
1013	52,1 - 55,0


 inoarstvo.sk

Obsah cukru a hustota mladého vína

Hodnoty v tabuľke sú orientačné, sú získané z meraní pri teplote 25 °C a alkohole 12,5 obj.%.

V prípade, že budete daný hustomer používať pri nižšej teplote ako je uvedené, hustota muštu alebo vína bude vyššia a tým aj z prepočtu budú vychádzať vyššie hodnoty, opačne je to pri vyššej teplote, čiže hustota je nižšia a aj hodnoty z prepočtu budú nižšie.

Preto treba pri práci s daným hustomerom počítať aj s okolitými podmienkami.

Hustotu ovplyvňuje aj obsahom alkoholu, čím je vyšší obsah alkoholu, tým je nižšia hustota muštu, alebo vína. To znamená, že ak je alkohol vyšší ako 12,5 obj. %, hustomer ukáže nižšiu hodnotu a teda aj hodnoty z tabuľky odčítame nižšie a v prípade nižšieho alkoholu je to opačne.

Je to veľmi rýchla metóda na určenie obsahu cukru v mušte a prepočtom aj obsahu alkoholu, ale je to vždy len orientačná metóda, ktorá nám výrazne napomôže sledovať priebeh fermentácie a orientačne určovať obsah cukru a alkoholu v každom bode fermentácie a výroby vína.

Závislosť voľnej síry od pH

Zmeraním pH vína si odčítame hodnotu v tabuľke (pH) a zistíme aké množstvo síry by sme mali mať mg/l (voľná SO₂ mg/l). Hodnotu síry si zmeriame pomocou aparatury na meranie síry (nájdete v eshope www.vinoavinarstvo.sk). Na základe vzniknutého rozdielu vieme aké množstvo síry máme pridať do vína.