

Mustiméter (hőmérő nélkül)

Mustok sűrűségének, cukortartalmának, várható alkoholtartalmának megállapítására, valamint az erjedés nyomon követésére alkalmas mérőeszköz.

Az eszköz mérési tartománya: 990-1130 g/dm³, érzékenysége: 1 g/dm³

A mérés menete:

Próbaszüret alkalmával válasszunk a területről olyan fürtöket, melyek reprezentálják a teljes területen lévő szőlő minőségét. Préseljük ki a kiválasztott fürtöket és ülepítsük le a kapott mustot. Tiszta, száraz fokolóhengert töltsünk meg a mérni kívánt musttal és óvatosan engedjük bele a Mustimétert. Finoman pörgessük meg a mustban, hogy elkerüljük az eszköz feltapadását a fokolóhenger falához. (1. ábra) A Mustiméter egyik skáláján a must sűrűségét olvashatjuk le kg/m³ vagy g/dm³ mértékegységben, a másik skálán a várható alkohol tartalmat láthatjuk (v/v) %-ban. A leolvasást mindig szemmagasságban tegyük meg úgy, hogy a must meniszkuszának alsó pontjánál olvassuk le az eredményeket. (2. ábra) A must hőmérsékletét mérjük meg és korrigáljuk a mért értéket a mérési hőmérséklet függvényében az 1. táblázat segítségével, majd az eredményhez tartozó cukortartalmat a 2. táblázatból tudjuk leolvasni g/l értékben.

Példa számítás: A mérendő must hőmérséklete: 23,4 °C, melyet kerekítsünk 23 °C-ra. A leolvasott sűrűség értéke 1096 g/dm³. Ezt a sűrűség értéket is kerekítsük, így 1100 g/dm³ lesz a must mért sűrűsége. A számításhoz először az 1. táblázatot használjuk. Az 1100-es értékhez az 1,08 korrekció tartozik, melyet a mért értékhez hozzá kell adnunk: 1100+1,08=1101,08 g/dm³. Ezt is kerekítsük 1101-re, így a 2. táblázatból már könnyedén ki tudjuk olvasni a 240,6 g/l cukortartalom és a 14,3 v/v% várható alkohol tartalom mennyiségét. Ha a must hőmérséklete alacsonyabb, mint 20 °C, akkor a korrekciós érték a mért értékből levonandó.

A Mustimétert a mérés végeztével öblítsük le tiszta vízzel és töröljük szárazra.

Erjedéskövetés alkalmával az erjedésben lévő must cukortartalmának csökkenését és az alkoholtartalom növekedését tudjuk nyomon követni elkerülve az erjedés megakadását. Ezáltal időben beavatkozhatunk az erjedésbe tápanyag adagolással, levegőztetéssel stb. elkerülve az erjedési problémákat. Az erjedő mustot öntsük tiszta, száraz fokolóhengerbe és a fent leírtak szerint mérjük meg a sűrűséget és a várható alkoholtartalmat. A mérési hőmérséklet függvényében alkalmazzunk korrekciót (1. táblázat). A 2. táblázat a must sűrűségét g/dm³-ben, a cukortartalom g/l értékét és a várható alkoholtartalmát mutatja meg. 77,5 g/l cukortartalom és 4,6 (v/v) % várható alkohol tartalom alatt csak sűrűséget tudunk mérni az eszközzel. Érdeemes a sűrűség csökkenés mértékét követni ebben az esetben is, hiszen ez is hasznos információt nyújt az erjedés folyamatának ellenőrzéséhez. A cukortartalom csökkenésének és az alkohol tartalom növekedésének követése 1037 g/dm³ alatti érték esetén már csak laboratóriumi méréssel lehetséges. 0-5 g/l közötti cukortartalom esetén a maradék cukortartalom meghatározására a Clinitest tableta használatát javasoljuk.

