

Tabulka obsahu alkoholu v závislosti na úpravě vína vyráběného doma

OVOCNÉ VÍNO	TYP VÍNA	INDIKACE MOŠTOMĚRU						
		ČISTÝ MOŠT	MOŠTOVÝ CUKR	OBSAH ALKOHOLU V % (PO FERMENTACI)				
				25	20	15	10	5
RYBÍZ bílý, červený, černý ANGREŠT	velmi sladké	5-10	20	9-15	15-18			
	sladké	5-10	20	6-9	9-13	13-18		
	polosladké	5-10	15			6-10	10-15	
	polosuché	10	-				6-10	10-13
	suché	5	-				6-9	9-12
JAHODY JABLKA MALINY VIŠŇE kyselé	velmi sladké	15	30	6-12	12-15			
	sladké	15	25		6-11	11-15	9-18	
	polosladké	15	20			6-9	9-12	12-15
	polosuché	15	-				6-9	10-13
	suché	15	-					9-12
VIŠŇE sladké OSTRUŽINY HROZNY	velmi sladké	20-25	30	6-12	12-15	15-18		
	sladké	20-25	25-30		6-11	11-15	15-18	
	polosladké	20-25	20-25			6-9	9-12	12-15
	polosuché	25	-				6-9	10-13
	suché	20	-					9-12

NÁVOD K POUŽITÍ

Do připraveného moštu ponořte moštoměr a přečtěte hodnotu na stupnici v horní části (číslo nad ryskou, která je na hladině kapaliny). Poté porovnejte tuto hodnotu s tabulkou. Měření by mělo být provedeno před přidáním droždí a jiných složek (kromě cukru).

Příklad:

Děláme víno z jablek. Provedeme měření, které ukazuje hodnotu 15. To znamená, že víno získané po kvasení bude suché víno. Chceme-li získat sladké víno, měli bychom přidat dostatek cukru, abychom dostali hodnotu 25.

Po fermentaci ponořte indikátor a porovnejte jej v tabulce s údajem, který ukazuje procento alkoholu ve výsledném víně. Měření by mělo probíhat při teplotě okolo 20°C.

Příklad:

Po ponoření indikátoru do sladkého vína s jablky se moštoměr ponoří k číslu 20. To znamená, že ve víně je obsah alkoholu 6-11%.