

Tabuľka obsahu alkoholu v závislosti na úprave vína vyrábaného doma								
OVOCNÉ VÍNO	TYP VÍNA	INDIKÁCIA MOŠTOMERU						
		ČISTÝ MOŠT	MOŠTOVÝ CUKOR	OBSAH ALKOHOLU V % (PO FERMENTÁCII)				
				25	20	15	10	5
Rybíz biely červený, čierny	veľmi 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
Egreše	suché	5					6-9	9-12
Jahody Jablká Maliny Višne kyslé	veľmi 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
Višne sladké Ostružiny Hrozno	veľmi 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 na použitie

Do pripraveného moštu ponorte moštomer a prečítajte hodnotu na stupnici v hornej časti (číslo nad ryskou, ktorá je na hladine kvapaliny). Potom porovnajte túto hodnotu s tabuľkou. Meranie by sa uskutočniť pred pridaním droždia a iných zložiek (okrem cukru).

Príklad:

Robíme víno z jablák. Urobíme meranie, ktoré ukazuje hodnotu 15. To znamená, že víno získané po kvasení bude suché víno. Ak chceme získať sladké víno, mali by sme pridať dostatok cukru, aby sme dostali hodnotu 25.

Po fermentácii ponorte indikátor a porovnajte ho v tabuľke s údajom, ktorý ukazuje percento alkoholu vo výslednom víne. Meranie by malo prebiehať pri teplote okolo 20°C.

Príklad:

Po ponorení indikátoru do sladkého vína s jablkami sa moštomer ponorí k číslu 20. To znamená, že vo víne je obsah alkoholu 6-11%.