



COBALTAX TOOLS, S.L.

Densímetro/mostímetro COBALTAX 6027-D

El densímetro/mostímetro se utiliza en la enología para controlar el proceso de la fermentación del mosto y para averiguar el grado de alcohol probable. De esta manera se puede decidir cuándo detener la fermentación para obtener el resultado deseado y también saber qué graduación tendrá el vino.

Modo de empleo

Se llena una probeta o recipiente adecuado con el mosto a medir. El densímetro/mostímetro se introduce vertical y cuidadosamente en el líquido hasta que flote libre y verticalmente. A continuación, se observa en la escala graduada en el vástago del densímetro/mostímetro su nivel de hundimiento en el líquido. Esa es la lectura de la medida de densidad relativa del líquido (980-1130 g/ml) y proporcionalmente los grados Baumé (0-16°) y el % Vol. (3-17%) correspondientes. Es importante tomar la lectura de la manera indicada y teniendo en cuenta la temperatura a la cual está calibrado este densímetro/mostímetro.

