



VINOMETAR Art.590

UPUTSTVO ZA UPOTREBU



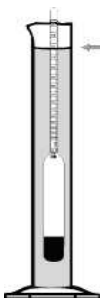
TEHNIČKI PODACI

Merni instrument za orijentaciono određivanje procenta alkohola u vinu

SAVET ZA UPOTREBU

- 1) Pre upotrebe vinometar i menzuru dobro oprati toplom vodom i osušiti čistom mekom krpom. Vrlo je važno da vinometar bude čist jer nečistoće poput ostataka osušenog alkohola i šećera na vinometru menjaju njegovu težinu i utiču na tačnost merenja.
- 2) Sipajte uzorak vina u menzuru, poklopite otvoreni deo menzure i nekoliko puta je protresite da se vino dobro izmeša. Sačekajte da se vino umiri, sve dok ne nestanu stvoreni mehurići.
- 3) Suv vinometar polako spustite u vino držeći ga za uži kraj. Vinometar mora slobodno da pliva u menzuri, ne sme da dodiruje dno ili zidove posude. Sačekajte da se vino potpuno umiri (na zidovima vinometra ne sme da bude mehurića vazduha).
- 4) Na skali očitajte izmerenu vrednost u zapreminskim procentima alkohola (0-35 vol.%).

VAŽNO:



- 1) Pri očitavanju vrednosti linija oka mora biti u nivou površine tečnosti.
- 2) Vinometar je baždaren na 20°C, pa je za dobijanje precizne vrednosti alkohola u vinu neophodno da temperatura vina bude 20°C. U slučaju odstupanja od ove temperature izmerene vrednosti će biti orijentacione.
- 3) Za merenje temperature tačnosti treba koristiti drugi spravu.

ODRŽAVANJE

Nakon upotrebe operite vinometar toplom vodom i osušite ga čistom mekom krpom.

Proizvođač: **RONDI RENATO srl ITALIA**

Uvoznik: **Migros doo**, Kragujevac

www.migros.rs

Tel/fax: +381 34 336 363 Mail: office@migros.rs