

Målinger

Måling af sukker

Store mængder af sukker i vand påvirker især en væskes vægtfylde. Dette måles ved at bruge et hydrometer (=flydevægt = oechsle vægt). Jo højere densiteten er, jo mere sukker indeholder væsken, dog skal man være opmærksom på, at ethanol påvirker densiteten den modsatte vej, og derfor bliver målingen mere unøjagtig, jo mere ethanol væsken indeholder. Det vil sige jo længere henne i gæringen man er, jo dårligere måler hydrometret suktermængden. Målingen foretages ved at en væskemængde (af størrelsesorden 100 ml) hældes i et højt glas (f.eks. måleglas) og herefter nedsænkes et hydrometer i væsken. Væskens opdrift (som afhænger af densiteten) vil så løfte hydrometret op og ved væskeoverfladens kant kan man herefter aflæse værdien på en skala. Det er vigtigt at hydrometret flyder frit i væsken og ikke hænger på glassets inderside. Det kan man sikre sig mod ved med to fingre forsigtigt at "spinde" hydrometret rundt.

Værdien aflæses på en Oechsle-skala, som er en densitetsskala. Er densiteten 1040 g/l er grader Oechsle = 40 og er densiteten 970 g/l er grader Oechsle = -30. Oechsle værdien er altså densiteten (g/l) minus 1000.

- Tør mjød 0,996-1,009
- Medium sødme 1,010-1,019
- Sød mjød >1.020

Måling af alkohol

Alkohol i vand påvirker væskens overfladespænding og dermed også kapillærvirkningen (hårrørsvirkningen). Dette forhold udnyttes i vinometret. En lille væskemængde hældes i vinometret, som herefter vendes med bunden i vejret. Væsken løber ned i kapillarrøret, og jo lavere overfladespændingen er (d.v.s. jo mere ethanol væsken indeholder), jo længere ned vil væsken løbe, inden den standser.

Det er meget vigtig at renholde kapillærrøret på sit vinometer, idet aflejringer inden i røret vil påvirke målingen.

Målingen giver alkoholprocenter med en nøjagtighed på ca. +/- 1 vol %, og det er ikke imponerende. Men tilstrækkeligt til at vide hvor man ligger alkoholmæssigt.

Flemming Vejsnæs