

Lektion 3

Oechslemätare ett "måsteverktyg" för vinberedning

När du köper en oechslemätare, så se då till att du får den tyska mätaren. Det finns även andra fabrikat, men som sagt den tyska är bäst. Alltså, en oechslemätare och ett mätglas och glaset måste vara så stort att hela oechslemätaren ryms i den. Lagom storlek på glaset är 100ml.

Man mäter sockerinnehållet med en oechslemätare i musten, men det är mer än socker som ger utslag på flyttvikten. Frukter innehåller olika stora mängder extraktämnen. Olika frukter ger olika resultat, så vid en mätning måste man ta detta med i beräkningarna. Att använda sig av en oechslemätare är inte svårt. Så här gör du när du ska ta ett prov.

Till hjälp har jag lagt in en bild som kan ge lite vägledning när man ska mäta graderna i ett vin med extrakt av fruk eller bär. Den skala som jag har använt mig av, räknar med ett extraktinnehåll som ger ca 12°. Jag tillråder en viss försiktighet om du ska använda denna, variationerna är stora beronde på hur man hanhvt bär/frukten. Jämför med vinet som vi ska brygga senare. Ta ett prov innan du tillsätter kemin.

