

SÅ HÄR TAR MAN ETT PROV.

1. Mät upp ca två tre deciliter vin i ett litermått.
2. Fyll upp glaset till 100ml.
3. Sänk ned oechslemätaren.
4. Avläs värdet.
5. För in uppgiften i bryggjournalen.
6. Ta ett smakprov av vinet. (Ta en sked vin och låt det rulla runt i munnen spotta sedan ut, på så sätt lär du dig att uppfatta utvecklingen av dina viner när du brygger)
7. Häll tillbaka vinet från måttet i hinken.

Det första provet, utförs alltid innan du har tillsatt jäst och övrig kemi.

Om det nu är så att vinet är i jäsning, så finns det rätt mycket luft i provet. Detta måste du få bort för att få ett rätt värde. Kolsyran ger provet fel densitet och därmed fel värde på flytvikten. Lättast att få bort kolsyran är att vispa vinet i litermättet, på så sätt driver du ut en stor del av kolsyran.

Du bör tappa upp provet utan bär eller fruktrester. Om det är mycket sådant i provet, kommer detta att påverka mätresultatet, även i detta fall kommer densiteten påverkas.

FORMLER

- Uppmätta oechslegrader $\times 2$ = gram socker i 1 liter fruktsaft
- Uppjästa oechslegrader = gram alkohol i en liter vin
- Uppjästa oechslegrader / 10 = alkohol i viktprocent
- Uppjästa oechslegrader / 8 = alkohol i volymprocent
- 1 kg upplöst socker fyller = 0,62 liter
- 17 gram socker ger 1% alkohol i vinet
- 2,7 gram socker ger en grad i en liter vin