

Messung von

- **Alkohol** (Ethanol)
- **Extrakt** (Berechnung nach Tabarié)

mit **Vinoquant 3**

Kat.-Nr. K 1165-1

in Likör, Maische, Schaumwein, Wein, Bier und weinähnlichen Getränken.

Basis: Destillation = Referenzmethode.



Heizplatte und Aräometer (z.B. Alkoholometer) sind nicht inbegriffen. Damit sofort gearbeitet werden kann, müssen erforderlichenfalls Zusatzteile mitbestellt werden, z.B. ein geeignetes Alkoholometer, ein Temperatur-Korrektions-Nomogramm, das optimale kardanische Stativ oder die Heizplatte.

Vorteile:

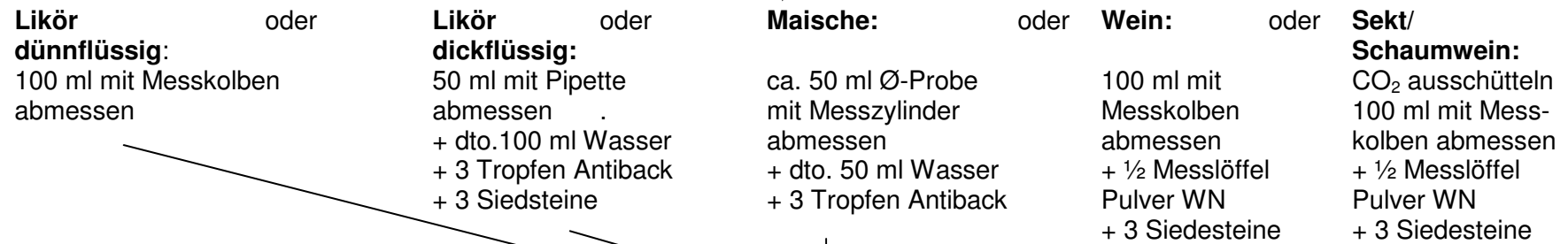
- sehr preiswert
- nur 100 ml Destillat erforderlich, deshalb schnell (12 - 15 Minuten)
- hohe Genauigkeit, ca. 0,1 % vol
- raffinierte Destillationsapparatur; Destille kann auf dem Küchenherd beheizt werden
- kein Stativ erforderlich
- hochtemperaturresistente Wasserschläuche
- kein Zusammenbacken von Destille und Kühler durch Verwendung eines leicht trennbaren Glasschliffes
- kein Temperieren von Probe und Destillat auf 20 °C erforderlich
- ganz ohne giftige umweltschädliche Chemikalien
- kein Verfallsdatum von Chemikalien zu beachten
- nur Strom und Wasser erforderlich
- einfache Handhabung
- Destillation ist die amtliche Methode laut EG Verordnung
- übersichtliche Anleitung (siehe Rückseite)

Kurzanleitung Vinoquant 3

Bestimmung von Alkohol

Reihenfolge

Ca. 150 ml Probe + 150 ml dest. Wasser temperieren, z.B. im Naturthermostat



in Destillierkolben geben

verwendete Messkolben, Pipetten, Messzylinder mit ca. 20 – 30 ml destilliertem Wasser spülen

Spülwasser in Destillierkolben füllen

Bleiring auf Destillierkolben legen

Schliff einfetten. (wenn erforderlich), Kühler aufsetzen und Schläuche anschließen

Ca. 5 ml Wasser in 100 ml Messkolben, unter Kühler-Auslauf stellen

Kühlwasser an

Herdplatte an

Destillieren bis zu ca. 4/5 des ursprünglichen Volumens

Auffüllen mit dest. Wasser auf 100 ml

Umfüllen in Standzylinder (nicht spülen!)

Mit Kübler-Alkoholometer den scheinbaren Alkoholgehalt und Temperatur ablesen

Mittels Kübler-Nomogramm oder Amtlichen Alkoholtafel Temperaturkorrektur durchführen

Bei dickflüssigem Likör und Maische Ergebnis verdoppeln.