

No 405550

CUKROMIERZ Mini - BROWIN
Pomocny w przygotowaniu WINA i PIWA domowego.



Służy do pomiaru stężenia cukru w moszczu lub brzeczce piwnej wyrażonego w stopniach Ballinga.

Głównymi elementami miernika są:
- pływak (areometr) z naniesioną skalą stężenia cukru w stopniach Bgl
- probówka - do przeprowadzenia pomiaru.
Urządzenie to skalowane jest w temperaturze 20°C.
Obsługa przyrządu jest prosta i po krótkiej wprawie nie będzie sprawiać kłopotu.

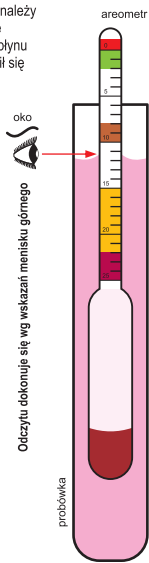
BADANIE MOSZCZU - W celu dokonania pomiaru probówkę należy wypełnić do 2/3 wysokości analizowanym moszczem. Płyn nie powinien zawierać cząstek stałych i pęcherzyków gazu. Ilość płynu powinna być taka, aby umieszczony w probówce pływak unosił się swobodnie, nie dotykając dna i ścianek probówki.

Uwaga: Dla ułatwienia, na skali zaznaczono różnymi kolorami zakresy początkowych stężeń cukru w moszczu, dla różnego rodzaju win, które chcemy otrzymać:
- obszar bordowy (22 - 25 Bgl^o) - wina deserowe (słodkie),
- obszar żółty (15 - 22 Bgl^o) - wina stołowe (wytrawne),
Fermentację win stołowych można uznać za zakończoną, gdy odczyt w końcowej fazie fermentacji mieści się w obszarze czerwonym (-2 - 0 Bgl^o).

Uwaga: Dla prawidłowego przebiegu fermentacji ważnym jest by stężenie cukru przed jej rozpoczęciem NIE przekroczyło 22 do 25 Bgl^o.
Jeżeli preferujesz wina bardzo słodkie dodawaj cukier w kilku porcjach np.: w 1, 5 i 12-tym dniu fermentacji. Wino można również dosłodzić po zakończeniu fermentacji.

BADANIE BRZECZKI PIWNEJ - Pomiaru zawartości cukru w brzeczce piwnej dokonuje się w analogiczny sposób jak dla nastawu wina. Na skali zaznaczono zakres zaleczanych początkowych stężeń cukru w brzeczce kolorem bursztynowym (8 - 10 Bgl^o). Fermentację brzeczki piwnej uznaje się za zakończoną, gdy odczyt mieści się w przedziale oznaczonym kolorem zielonym (0 - 2 Bgl^o).

* Wzór użytkowy zastrzeżony w Urzędzie Patentowym
Dokładność +/- 1°Bgl.



No 405550

Mini - BROWIN SACCHAROMETER
Helpful for preparation of the home-made WINE and BEER



It is used to measure the sugar content in must or brewer's wort, expressed in Balling degrees.

The main meter elements are:
- float (hydrometer) with the sugar content scale in Bgl degrees
- test tube - to take measurement.
The device is graduated at temperature of 20°C.
The device can be operated easily and it will not cause trouble after short practice.

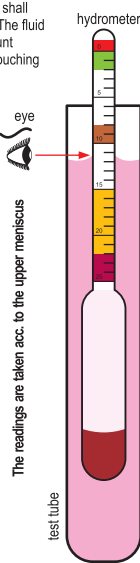
MUST EXAMINATION - To take measurement, the test tube shall be filled up to 2/3 of its height with the must under analysis. The fluid should not contain any solids or gas vesicles. The fluid amount should be enough to allow free floating of the float, without touching the test tube wall or bottom.

Note: To facilitate, the ranges of initial sugar content in the must are indicated with different colours for different types of wine to be get:
- claret area (22 - 25°Bgl) - dessert (sweet) wine,
- yellow area (15 - 22°Bgl) - table (dry) wine.
Fermentation of the table wine can be acknowledged as finished when the readout is within the red area (-2 - 0°Bgl) in the end phase of fermentation.

Note: For proper fermentation course, it is important that, before its start, the sugar content DOES NOT exceed 22 - 25°Bgl.
If you prefer a very sweet wine, add sugar in several rations, e.g.: on the 1st, 5th and 12th day of fermentation. The wine can be also sweetened once the fermentation is finished.

BREWER'S WORT EXAMINATION - The sugar content in the brewer's wort is measured like for the wine preparation. The range of initial sugar content recommended in the wort is indicated with the amber colour (8 - 10°Bgl). Fermentation of the brewer's wort is acknowledged as finished when the readout is within the green area (0 - 2°Bgl).

* The utility model is registered at the Patent Office
Accuracy +/- 1°Bgl.



No 405550

MINI - SACCHAROMETER - BROWIN
Hilflich bei Zubereitung von hausgemachtem Wein und Bier



Dient zur Messung der Zuckerkonzentration in Most oder Bierwürze, die in Ballinggraden ausgedrückt wird.
Die Hauptelemente des Messgeräts sind:
- der Schwimmer (das Areometer) mit einer aufgetragenen Skala der Zuckerkonzentration in Bgl - Graden
- ein Reagenzglas - zur Durchführung der Messung.
Das Gerät ist in einer Temperatur von 20 °C skaliert.
Die Bedienung des Geräts ist einfach und wird nach einiger Übung keine Schwierigkeiten bereiten.

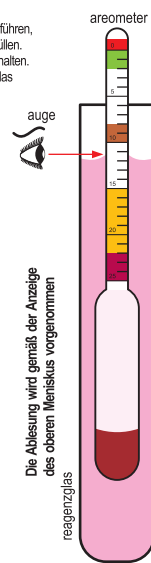
DIE UNTERSUCHUNG VON MOST - Um eine Messung durchzuführen, das Reagenzglas zu 2/3 seiner Höhe mit dem analysierten Most füllen. Die Flüssigkeit sollte keine festen Teilchen oder Gasbläschen beinhalten. Die Flüssigkeitsmenge sollte so groß sein, dass der ins Reagenzglas hineingegebene Schwimmer frei schwimmt und weder den Boden noch die Wände des Reagenzglases berührt.

Achtung: Zur Erleichterung wurden auf der Skala mit verschiedenen Farben die Bereiche der anfänglichen Zuckerkonzentrationen im Most, in verschiedenen Weinsorten, die wir erhalten wollen, markiert:
- dunkelroter Bereich (22 - 25 Bgl) - Dessertweine (süße Weine),
- gelber Bereich (22 - 25 Bgl) - Tafelweine (trockene Weine).
Die Gärung von Tafelweinen kann als abgeschlossen gelten, wenn der abgelesene Wert in der Endphase der Gärung im roten Bereich liegt (-2 - 0 Bgl)

Achtung: Für den ordnungsgemäßen Verlauf der Gärung ist es wichtig, dass die Zuckerkonzentration vor dem Beginn der Gärung 22 bis 25 Bgl NICHT übersteigt.
Wenn Sie sehr süße Weine bevorzugen, geben Sie Zucker in mehreren Portionen, z. B. am 1., 5. und 12. Tag der Gärung hinzu. Der Wein kann auch nach Ende der Gärung gesüßt werden.

UNTERSUCHUNG DER BIERSÜßWÜRZE - Die Messung der Zuckerkonzentration in der Biersüßwurz wird auf dieselbe Weise wie bei dem Weinsatz durchgeführt. Auf der Skala wurden die empfohlenen anfänglichen Zuckerkonzentrationen in der Biersüßwurz mit brauner Farbe markiert (8 - 10 Bgl). Die Gärung der Biersüßwurz gilt als abgeschlossen, wenn der gemessene Wert im grün markierten Bereich liegt (0 - 2 Bgl).

*Gebrauchsmuster beim Patentamt vorbehalten
Genauigkeit +/- 1°Bgl.



No 405550

САХАРОМЕТР Мини - BROWIN
Ваш помощник в приготовлении домашнего ВИНА и ПИВА.



Используется для измерения концентрации сахара в мусте или пивном сусле, выраженного в градусах Баллинга.

Главными элементами измерителя являются:
- поплавок (ареометр), с нанесенной шкалой для измерения концентрации сахара в градусах Баллинга - °B
- пробирка для проведения измерения
Устройство калибруется при 20°C.
Обслуживание устройства является простым и после недолгой практики не будет создавать никаких проблем.

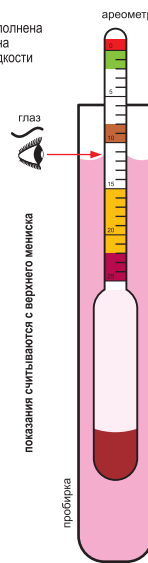
АНАЛИЗ МУСТА - Для измерения пробирка должна быть заполнена на 2/3 высоты анализированным мустом. Жидкость не должна содержать твердых частиц и пузырьков газа. Количество жидкости должно быть таким, чтобы поплавок в пробирке плавать на поверхности, не касаясь дна и стенок пробирки.

Примечание: Для облегчения на шкале обозначено разными цветами диапазоны начальных концентраций сахара в мусте, для разных типов вин, которые мы хотим получить:
- бордовая область (22 - 25°B) - десертные вина (сладкие),
- желтая область (15 - 22°B) - столовые вина (сухие)
Брожение столовых вин можно считать завершенным, когда результат измерения в конечной стадии брожения расположен в красной области (-2 - 0°B).

Примечание: Для правильного процесса брожения важно, чтобы концентрация сахара перед его началом НЕ превысила от 22 до 25°B.
Если Вы предпочитаете сладкие вина, добавляйте сахар несколькими порциями, напр.: на 1, 5 и 12-й день брожения. В вино можно также добавить сахар после окончания брожения.

АНАЛИЗ ПИВНОГО СУСЛА - Измерение содержания сахара в пивном сусле производится таким же образом, как для муста. На шкале отмечен рекомендуемый диапазон начальных концентраций сахара в сусле ячменным цветом (8 - 10°B). Брожение сусла считается завершенным, когда результат находится в пределах диапазона, обозначенного зеленым цветом (0 - 2°B).

* Полезная модель, зарегистрированная в Патентном ведомстве
Точность +/- 1°Bgl.



No 405550

CUKRAUS MATUOKLIS Mini - BIOWIN
Parankus ruošiant namini VYNA ir ALŲ

Skirtas matuoti cukraus koncentraciją vaisių sultyse arba alaus misoje, graduotas Balling'o laipsniais.

Pagrindiniai matuoklio elementai yra šie:

- plūdė (areometras) su cukraus koncentracijos skale graduota laipsniais Blg;
- mėgintuvėlis - matavimui atlikti.

Matuoklis graduotas 20°C temperatūroje.

Matuoklio aptamavimas yra labai paprastas ir po kelių pabandymų neteikis rūpesčių.

VAISIŲ SULČIŲ TYRIMAS - Matavimui atlikti, į mėgintuvėlį reikia pripilti tiriamų sulčių iki 2/3 jo aukščio. Skystyje negali būti kietų dalelių ir dujų burbulukų. Skystis kiekis turi būti toks, kad areometras laisvai mėgintuvėlyje plūduriuotų, nelietus jo dugno ir sienelių.

Dėmesio: Matavimui palengvinti, skalėje įvairiomis spalvomis yra pažymėti pradinė cukraus koncentracijų sulyse diapazonai įvairių rūšių vynams, kuriuos norime pagaminti:

- bordinės spalvos diapazonas (22 - 25 Blg^o) - desertiniai vynai (saldūs)
- geltonos spalvos diapazonas (15 - 22 Blg^o) - stalo vynai (sausieji).

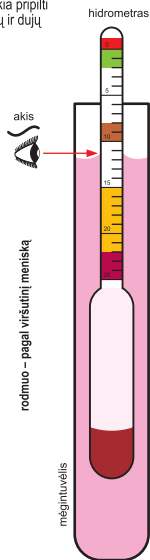
Stalo vynų fermentacija galima laikyti užbaigta, kai baigiamojoje fermentacijos fazėje parodymai atsiranda raudonajame diapazone (-2 - 0 Blg^o).

Dėmesio: Taisyklingai fermentacijos eigai užtikrinti svarbu, kad cukraus koncentracija prieš jai prasidedant NEVIRŠYTŲ 22 iki 25 Blg^o.

Jeigu mėgsti labai saldžius vynus, cukrų papildyk keliomis porcijomis pvz.: 1, 5 ir 12-tą fermentacijos proceso dieną. Vyną galima taip pat papildomi pasaldinti fermentacijai pasibaigus.

ALAUŠ MISOS TYRIMAS - Cukraus kiekio matavimas alaus misoje atliekamas analogišku būdu kaip vynui gaminti skirtų vaisių sulčių atveju. Skalėje gintarine spalva yra pažymėtos rekomenduojamos pradinės cukraus koncentracijos misoje (8 - 10 Blg^o). Alaus misos fermentacija laikoma užbaigta, kai parodymas atsiranda žalia spalva pažymėtame diapazone (0 - 2 Blg^o).

* Patento teise saugomas taikomasis pavyzdys
Tiksnumas +/- 1°Bgl.



No 405550

Mini SAHARIMETRS - BIOWIN
Izmantojams, gatavojoj mąjas VINŲ ū ALU.

Izmanto cukura koncentracijas noteikšanai vina vai alus misā, kas ir izteikta Briksa grādos.

Galvenās mērinstrumenta sastāvdaļas ir:

- plūdiņš (aerometri) ar cukura koncentrācijas skalu Blg grādos
- mēģene - mērījumu veikšanai.

Šī ierīce ir graduēta 20°C temperatūrā.

Šī ierīce ir viegli lietojama un pēc neliela izmēģinājuma vairs nesagādās nekādas grūtības.

VĪNA MISAS TESTĒŠANA - Lai veiktu mērījumu, 2/3 mēģenes jāpiepilda ar analizējamo misu. Šķidrumā nedrīkst būt cietas daļiņas un gāzes burbūliņi. Šķidrumam jābūt tādā daudzumā, lai mēģenē ievietotais plūdiņš varētu brīvi pācēties un nepieskartos mēģenes pamatnei un tās malām.

Uzmanību: Ērtākai lietošanai uz skalas ar dažādām krāsām ir atzīmētas sākotnējo cukura koncentrācijas misā amplitūdas dažādiem vīna veidiem, ko vēlamies iegūt:

- bordo zona (22-25 Blg^o) - deserta vīni (saldie)
- dzeltenā zona (15-22 Blg^o) - galda vīni (sausie)

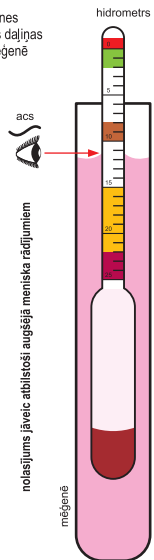
Galda vīnu fermentāciju var uzskatīt par pabeigtu tad, kad galīgajā fermentācijas fāzē rādījums ir sarkanajā zonā (-2 - 0 Blg^o).

Uzmanību: Lai fermentācija noritētu pareizi, būtiski, lai cukura koncentrācija pirms fermentācijas NEPĀRSNIEGTU 22 līdz 25 Blg^o.

Ja labprātāk izvēlies ļoti saldus vīnus, tad pievieno cukuru vairākās porcijās: 1., 5., 12. fermentācijas dienā. Vīnu var saldināt arī pēc tam, kad fermentācija ir beigusies.

ALUS MISAS TESTĒŠANA - Cukura daudzuma mērīšanu alus misā veic analogiski vīnam. Uz skalas ir atzīmēta ieteicamā sākotnējā cukura koncentrācijas misā amplitūda, dzeltenīgi oranžā krāsā (8 - 10 Blg^o). Alus misas fermentāciju var uzskatīt par pabeigtu, kad rādījums atrodas sādāļā (0 - 2 Blg^o), kas atzīmēta ar zaļu krāsu.

* Funkcionālo modeli aizsargā Patentu birojs.
Precizitāte +/- 1°Bgl.



No 405550

ZAHAROMETRU Mini - BROWIN
Ūtīl in pregătirea VINULUI și BERII de casă.

Se folosește pentru măsurarea concentrației de zahăr din must sau din bere exprimată în grade Balling.
Elementele principale ale dispozitivului de măsură sunt:
- flotor (areometru) cu o scală de indicare a concentrației în grade Blg
- tub de testare - pentru efectuarea măsurătorii. Dispozitivul este scalat la temperatura de 20°C.
Operarea dispozitivului este simplă și, după o perioadă scurtă de timp nu va constitui o problemă.

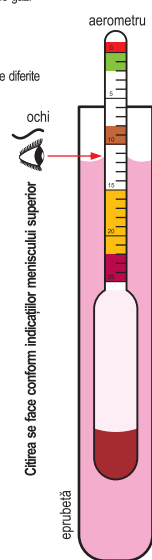
TESTAREA MUSTULUI - pentru a efectua măsurătoarea tubul de testare trebuie umplut la 2/3 din înălțimea sa. Lichidul nu trebuie să conțină particule solide și bule de gaz.
Cantitatea de lichid trebuie să fie la un nivel care să asigure ca plutitorul plasat în tubul de testare să plutească liber, să nu atingă fundul și părțile laterale ale tubului de testare.

Atenție: Pentru a simplifica citirea rezultatului, pe scară sunt marcate diferite intervale de concentrații inițiale de Cu în must pentru diferite tipuri de vīnuri pe care dorim să le obținem:
zona bordo (22 - 25 Blg^o) - vīnuri de desert (dulci),
zona galbenă (15 - 22 Blg^o) - vīnuri de masă (seci).
Fermentația vīnurilor de masă poate fi considerată terminată atunci când citirea în faza finală de fermentare este localizată în zona roșie (-2 - 0 Blg^o).

Atenție: Pentru buna desfășurare a fermentației, este important ca concentrația de zahăr înainte de începerea procesului să NU depășească (-2 - 0 Blg^o)
Dacă preferați vīnuri foarte dulci adăugați zahăr în câteva porții, de ex. în 1, 5 și a 12 de fermentație
Vīnu poate fi, de asemenea, îndulcit după terminarea fermentației.

TESTAREA MUSTULUI DE BERE - Măsurarea conținutului de zahăr în mustul de bere se realizează în același mod ca și pentru mustul de vīn. Pe scară a fost marcat intervalul de concentrații inițiale recomandate de zahăr în mustul de bere de culoarea chihimbăului (8 - 10 Blg^o). Fermentarea mustului de bere se consideră a fi terminată atunci când citirea este în intervalul marcat cu verde (0 - 2 Blg^o).

* Modelul utilizat este înregistrat în Oficiul de Brevete
Precizie +/- 1°Bgl.



No 405550

CUKROMĚR Mini - BROWIN
Pomocník při přípravě domácího VÍNA a PIVA.

Slouží k měření cukernatosti moštu nebo pivní břečky, vyjádřené v Ballingových stupních.

Hlavními součástmi měřícího přístroje jsou:

- plůvák (areometr) se stupnicí koncentrace cukru ve stupních Blg
- zkumavka - k provedení měření.

Žařizení je kalibrováno v teplotě 20°C.

Obsluha zařízení je jednoduchá a po krátkém zacvičení nebude představovat problém.

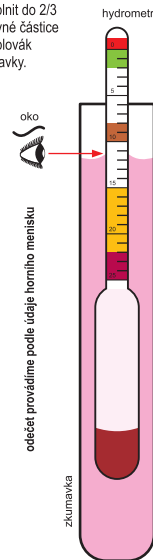
MĚŘENÍ MOŠTU - Za účelem měření je třeba zkumavku naplnit do 2/3 výšky analyzovaným moštem. Tekutina nesmí obsahovat pevné částice a bublinky plynu. Množství tekutiny musí být takové, aby se plůvák ve zkumavce volně vznášel, nedotýkal se dna ani stěn zkumavky.

Upozornění: Pro usnadnění byly na stupnici různými barvami označeny rozsahy počátečních koncentrací cukru v moštu, pro různé druhy vīn, které chceme vyrobit:
- tmavě červené pole (22 - 25 Blg^o) - vīna dezertní (sladká),
- žluté pole (15 - 22 Blg^o) - vīna stolní (suchá),
Kvašení stolních vīn lze považovat za ukončené, když je údaj v konečné fázi kvašení v červeném poli (-2 - 0 Blg^o).

Upozornění: Pro správný průběh kvašení je důležité, aby koncentrace cukru před jeho zahájením NEPŘEKROČILA 22 až 25 Blg^o.
Pokud dáváte přednost velmi sladkým vīnům, přidejte cukr v několika dávkách, např.: v 1., 5. a 12. dni kvašení. Vīno může dostát také po ukončení kvašení.

MĚŘENÍ PIVNÍ BŘEČKY - Měření obsahu cukru v pivní břečce se provádí podobně jako u zahusťného vīnného moštu. Na stupnici byl jantarovou barvou označen rozsah doporučených počátečních koncentrací cukru v břečce (8 - 10 Blg^o). Kvašení pivní břečky se považuje za ukončené, když se údaj měření nachází v rozsahu označeném zelenou barvou (0 - 2 Blg^o).

* Užitiný vzor je chráněn Patentním úřadem
Přesnost +/- 1°Bgl.



BROWIN

Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością Sp. k.

ul. Prynypalna 129/141, PL 93-373 Łódź

tel. +48 42 23 23 230

www.browin.pl

BROWIN

— ROZ. ZAL. 1979 —