Anleitung Alkoholometer

Zur Messung des Alkoholgehalts von Wein

Allgemein:
Das Alkoholometer ist ein Gerät zur Bestimmung des Alkoholgehalts in Wein. Es funktioniert auf Grundlage der Messung der Dichte einer Flüssigkeit. Die Dichte einer Flüssigkeit verändert sich mit dem Alkoholgehalt, da Alkohol eine geringere Dichte als Wasser hat, woraus sich der Alkoholgehalt berechnen lässt.

Faktoren, die das Ergebnis der Messung des Alkoholgehalts beeinflussen:

- **Temperatur:** Die Dichte von Flüssigkeiten ändert sich mit der Temperatur. Achten Sie deshalb vor allem bei Alkoholometer ohne Thermometer darauf, dass Sie bei Raumtemperatur messen, um die Abweichung so gering wie möglich zu halten.
- **Zuckeranteil:** Wein enthält nicht nur Alkohol, sondern auch Zucker. Ein hoher Zuckergehalt (z.B. bei Likören usw.) verändert die Dichte und es lässt sich somit der Alkoholgehalt nur sehr ungenau messen.
- **Verunreinigungen:** Fremdstoffe oder Verunreinigungen in der Flüssigkeit, wie z. B. Schwebstoffe oder andere gelöste Substanzen, können ebenfalls die Dichte verändern und zu falschen Messwerten führen.

Fazit: Es gibt eine Vielzahl an Faktoren, die die Genauigkeit von Alkoholometern mit und ohne Thermometer beeinflussen. Für eine genaue Alkoholmessung empfiehlt sich eine professionelle Analyse beispielsweise in unserem auf getränkespezialisierten Labor.

Anleitung:

1	Füllen Sie in einen Zylinder Wein. Tauschen Sie dann das Alkoholometer mit dem dicken Ende behutsam in die Flüssigkeit ein.
2	Warten Sie bis das Alkoholometer ruhig in der Flüssigkeit schwimmt. Lesen Sie dann den Wert des vorhandenen Alkohols ab.
Hinweis:	Für je 1°C über 20 °C ziehen Sie bitte 0,2 % vol. ab. Für je 1 °C unter 20 °C addieren Sie bitte 0,2 % vol. hinzu.