

— ROK ZAŁ. 1979 —

BROWIN

PL

INSTRUKCJA OBSŁUGI

UNIWERSALNY ZESTAW DO POMIARU KWASOWOŚCI MOSZCZÓW I WIN GRONOWYCH I OWOCOWYCH, CZERWONYCH I BIAŁYCH

EN

USER MANUAL

UNIVERSAL SET FOR MEASURING ACIDITY IN MUSTS AND WINES MADE OF GRAPES AND OTHER FRUITS, RED AND WHITE

DE

BEDIENUNGSANLEITUNG

MEHRZWECKMESSSATZ FÜR SÄUREGEHALT VON TRAUBEN-, FRUCHTMAISCHE, ROT- UND WEISSWEIN

FR

NOTICE D'UTILISATION

KIT UNIVERSEL DE MESURE DE L'ACIDITÉ POUR LE MOÛT ET LES VINS ROUGES ET BLANCS

LT

NAUDOJIMO INSTRUKCIJA

UNIVERSALUS RINKINYS VYNUOGIŲ, VAISIŲ, RAUDONO IR BALTO VYNO MISOS RŪGŠTINGUMUI MATUOTI

LV

LIETOŠANAS PAMĀCĪBA

UNIVERSĀLS KOMPLEKTS SVAIGI SPIESTAS SARKANO, BALTO VĪNOGU UN AUGĻU SULAS UN VĪNU SKĀBUMA LĪMEŅA MĒRĪŠANAI

EE

KASUTUSJUHEND

PUNASTE ja VALGETE VIINAMARJA NING PUUVILJA VIRRETE JA VEINIDE HAPPESUSE MÕÖTMISE UNIVERSAALNE KOMPLEKT



*zdjęcie poglądowe / pictorial photo

No 405559



— INSTRUKCJA OBSŁUGI —
**UNIWERSALNY ZESTAW DO POMIARU KWASOWOŚCI MOSZCZÓW I WIN
GRONOWYCH I OWOCOWYCH, CZERWONYCH I BIAŁYCH**

O walorach smakowych i trwałości wina decyduje w dużym stopniu **poziom kwasowości moszczu**. Mieszkamy w strefie klimatycznej, w której większość owoców zawiera dużo kwasów i dlatego uzyskany z nich moszcz należy w pewnym stopniu **rozcieńczyć wodą**. Stopień rozcieńczenia musi być w miarę precyzyjnie dobrany by zabezpieczyć właściwy przebieg fermentacji. Nadmierne rozcieńczenie moszczu spowoduje natomiast, że uzyskane wino będzie słabe i nietrwałe. Moszcze porzeczkowe i agrestowe charakteryzują się wysoką kwasowością i wymagają większego rozcieńczenia wodą niż moszcze wiśniowe, malinowe czy jeżynowe.

W przypadku moszczów o niskiej zawartości kwasów (np: z głogu, dzikiej róży, truskawki czy zbóż) zaleca się natomiast **dokwaszenie moszczu**. Służy temu **Kwasomix - regulator kwasowości** (symbol firmy Browin: 401820). Jest to mieszanina kwasów cytrynowego, winowego i jabłkowego, nadająca winu delikatny posmak świeżości i harmonii. W naszym klimacie większość owoców zawiera zbyt dużo kwasów i moszcz należy odkwasić lub rozcieńczyć wodą. Korekta ta, zarówno przy odkwaszaniu jak i dokwaszaniu, wymaga wstępnego oznaczenia kwasowości moszczu przy użyciu kwasomierza.

Pomiar jest prosty, nie wymaga obliczeń!

Kwasowość moszczu = ilość mililitrów błękitnego wskaźnika użytego do miareczkowania.

Wykonanie pomiaru:

a) DLA MOSZCZU GRONOWEGO

(zawierającego głównie kwas winowy)

Napełnij cylinderek odciedzonym moszczem do poziomu oznaczonego na skali jako "0". Dodawaj po kropli błękitny wskaźnik (za każdym razem mieszając), aż roztwór trwale zmieni barwę.

Ilość mililitrów wskaźnika, użyta do miareczkowania, odczytana na skali cylindra określa kwasowość moszczu tj. ilość kwasu winowego w 1 litrze moszczu (wg rysunku: 7 g/l).

Kwasowość ogólna wina gronowego powinna wynosić 3,5-9 g/l.

b) DLA MOSZCZU Z OWOCÓW PESTKOWYCH

(jabłek, gruszek, śliwek - zawierających głównie kwas jabłkowy)

Napełnij cylinderek odciedzonym moszczem do poziomu oznaczonego na skali jako "J" i dodaj wody do poziomu "0". Dodawaj po kropli błękitny wskaźnik (za każdym razem mieszając), aż roztwór trwale zmieni barwę. Ilość mililitrów wskaźnika, użyta do miareczkowania, odczytana na skali cylindra określa kwasowość moszczu tj. ilość kwasu jabłkowego w 1 litrze moszczu (wg rysunku: 7 g/l).

Ilość kwasu jabłkowego powinna się mieścić w granicach 4-9 g/l.

c) DLA MOSZCZU Z OWOCÓW ZIARNKOWYCH

(jagód, porzeczek, jeżyn, malin, truskawek - zawierających głównie kwas cytrynowy)

Napełnij cylinderek odciedzonym moszczem do poziomu oznaczonego na skali jako "C" i dodaj wody do poziomu "0". Dodawaj po kropli błękitny wskaźnik (za każdym razem mieszając), aż roztwór trwale zmieni barwę. Ilość mililitrów wskaźnika, użyta do miareczkowania, odczytana na skali cylindra określa kwasowość moszczu tj. ilość kwasu cytrynowego w 1 litrze moszczu (wg rysunku: 7 g/l)

Zestaw zawiera:

- specjalnie wyskalowany cylinderek miarowy,
- 100 ml błękitnego wskaźnika w buteleczce z wkraplaczem.



— USER MANUAL —
**UNIVERSAL SET FOR MEASURING ACIDITY IN MUSTS AND WINES
MADE OF GRAPES AND OTHER FRUITS, RED AND WHITE**

Level of the must acidity largely determines the flavour and keeping qualities of a wine. We live in a climate zone in which most of the fruit contain a lot of acids and therefore must obtained from them should be, to some extent, **diluted with water**. The degree of dilution must be carefully selected to ensure the proper conduct of fermentation. However, excessive dilution of the must will cause the resulting wine to be weak and unstable.

Currant and gooseberry musts are characterized by high acidity and require greater dilution with water than cherry, raspberry or blackberry musts.

In case of musts with low acid content (e.g. hawthorn, wild rose, strawberries and cereals) **acidification of the must** is recommended. This is achieved thanks to **Kwasomix - acidity regulator** (Browin company symbol: 401820). It is a mixture of citric acid, tartaric acid and malic acid, giving the wine a delicate flavour of freshness and harmony. In our climate, most fruit contains too much acids, therefore the must should be treated with de-acidification or diluted with water. When making this adjustment, either during deacidification or acidification, it is necessary to first determine the must acidity using an acidometer.

The measurement is simple and does not require calculations!

Must acidity = number of the blue indicator millilitres used for titration.

a) FOR GRAPE MUST

(containing mainly tartaric acid)

Fill the cylinder with drained must to the level indicated on the scale as "0". Add the blue indicator drop wise (each time with stirring) until the solution turns its colour, through greenish to blue.

The number of the indicator millilitres used for titration, read on the cylinder scale determines the must acidity, i.e. the amount of tartaric acid in 1 litre of must (according to the figure: 7 g/l).

The total acidity of grape wine should amount to 3,5-9 g/l.

b) FOR STONE-FRUIT MUST

(apples, pears, plums - containing mainly malic acid)

Fill the cylinder with drained must to the level indicated on the scale as "J" and add water to the level "0". Add the blue indicator drop wise (each time with stirring) until the solution turns its colour, through greenish to blue. The number of the indicator millilitres used for titration, read on the cylinder scale determines the must acidity, i.e. the amount of malic acid in 1 litre of must (according to the figure: 7 g/l).

The amount of malic acid should be in the range of 4-9 g/l.

b) FOR POMES MUST

(blueberries, currants, blackberries, raspberries, strawberries - mainly containing citric acid)

Fill the cylinder with drained must to the level indicated on the scale as "C" and add water to the level "0". Add the blue indicator drop wise (each time with stirring) until the solution turns its colour, through greenish to blue. The number of the indicator millilitres used for titration, read on the cylinder scale determines the must acidity, i.e. the amount of citric acid in 1 litre of must (according to the figure: 7 g/l).

The set includes:

- specially calibrated measuring cylinder,
- 100 ml of blue indicator in a bottle with a dropper.



— BEDIENUNGSANLEITUNG —
**MEHRZWECKMESSSATZ FÜR SÄUREGEHALT VON TRAUBEN-,
FRUCHTMAISCHE, ROT- UND WEISSWEIN**

Für die Geschmacksvorteile und die Haltbarkeit von Wein ist **der Säuregehalt der Maische** maßgeblich entscheidend. Wir leben in einer Klimazone, wo die meisten Früchte viele Säuren enthalten; die daraus gewonnene Maische muss daher

etwas **mit Wasser verdünnt werden**. Die Verdünnung muss recht genau bestimmt werden, um den korrekten Gärungsprozess sicherstellen zu können. Durch eine zu starke Maischenverdünnung wird der erhaltene Wein schwach und ist nicht lange haltbar. Die Johannisbeer- und Stachelbeermaische zeichnet sich durch einen hohen Säuregehalt aus und muss stärker als die Sauerkirsch-, Himbeer- oder Brombeermaische mit Wasser verdünnt werden.

Bei der Maische mit einem niedrigen Säuregehalt (Hagedorn-, Wildrosen-, Erdbeer- oder Getreidemaische) muss ihr Säuregehalt **erhöht werden**. Dazu dienen **Kwasomix - die Säureregulatoren** (das Firmenzeichen von Browin: 401820). Es sind Gemische von Zitronen-, Wein- und Apfelsäure, die dem Wein einen frischen und harmonischen Geschmack verleihen. Bei unserem Klima enthalten die meisten Früchte zu viel Säuren und der Most muss entsäuert oder mit Wasser verdünnt werden.

Diese Korrektur, sowohl bei der Entsäuerung als auch bei der Erhöhung des Säuregehalts, erfordert eine vorherige Bestimmung des Säuregehalts des Mosts mit einem Acidometer.

Die Messung ist einfach und erfordert keine Berechnung!

Säuregehalt der Maische = Milliliter des blauen, für die Titration verwendeten Indikators.

Messung durchführen:

a) FÜR TRAUBENMAISCHE

(zum größten Teil mit Weinsäure)

Messzylinder mit geseihter Maische bis zur Skalenmarkierung „0“ befüllen. Den blauen Indikator tropfenweise unter ständigem Rühren hinzufügen, bis sich die Lösung dauerhaft verfärbt.

Die an der Skala des Messzylinders abgelesenen Milliliter bedeuten den Säuregehalt der Maische, d.h. die Weinsäuremenge pro Liter Maische (laut der Abbildung: 7 g/l).

Der allgemeine Säuregehalt der Maische soll 3,5-9 g/l betragen.

b) FÜR KERNFRUCHTMAISCHE

(Äpfel, Birne, Pflaumen - zum größten Teil mit Apfelsäure)

Den Messzylinder mit geseihter Maische bis zur Skalenmarkierung „J“ befüllen und Wasser bis zur Markierung „0“ zugeben. Den blauen Indikator tropfenweise unter ständigem Rühren hinzufügen, bis sich die Lösung dauerhaft verfärbt.

Die an der Skala des Messzylinders abgelesenen Milliliter bedeuten den Säuregehalt der Maische, d.h. die Apfelsäuremenge pro Liter Maische (laut der Abbildung: 7 g/l).

Der allgemeine Säuregehalt der Maische soll 4-9 g/l betragen.

c) FÜR BEERENFRUCHTMAISCHE

(Blau-, Johannis-, Brom-, Him-, Erdbeeren – zum größten Teil mit Zitronensäure)

Messzylinder mit geseihter Maische bis zur Skalenmarkierung „C“ befüllen und Wasser bis zur Markierung „0“ zugeben. Blauen Indikator tropfenweise unter ständigem Rühren hinzufügen, bis sich die Lösung dauerhaft verfärbt.

Die an der Skala des Messzylinders abgelesenen Milliliter bedeuten den Säuregehalt der Maische, d.h. die Zitronensäuremenge pro Liter Maische (laut der Abbildung: 7 g/l).

Messsatzbestandteile:

- Messzylinder mit Speziaskala,
- Pipettenflasche mit 100 ml blauen Indikator.



— NOTICE D'UTILISATION —
**KIT UNIVERSEL DE MESURE DE L'ACIDITÉ POUR LE MOÛT ET
LES VINS ROUGES ET BLANCS**

Le **niveau d'acidité du moût** détermine en grande partie le goût et la longévité du vin. Nous vivons dans une zone climatique où la plupart des fruits contiennent beaucoup d'acide et, par conséquent, le moût obtenu à partir de ces fruits doit être **dilué** avec de l'**eau**. Le degré de dilution doit être choisi assez précisément pour assurer une bonne fermentation. Une dilution excessive du moût rendra le vin obtenu faible et périssable. Les moûts de groseille et de framboise sont très acides et nécessitent une dilution plus importante que les moûts de cerise, de framboise ou de mûre. Dans le cas de moûts à faible teneur en acide (par exemple, aubépine, églantier, fraise ou céréales), il est toutefois recommandé d'**acidifier le moût**. **Kwasomix - un régulateur d'acidité** (symbole 401820) remplit cette fonction. C'est un mélange d'acides citrique, tartrique et malique, qui donne au vin un arrière-goût délicat de fraîcheur et d'harmonie. Dans notre climat, la plupart des fruits contiennent trop d'acide et le moût doit être désacidifié ou dilué avec de l'eau.

Cette correction nécessite une détermination préalable de l'acidité du moût à l'aide d'un acidomètre.

La mesure est simple et ne nécessite aucun calcul!

Acidité du moût = nombre de millilitres d'indicateur bleu utilisés pour le titrage.

Mesure :

a) POUR LE MOÛT DE RAISIN

(contenant principalement de l'acide tartrique)

Remplissez le cylindre avec du moût filtré jusqu'au niveau marqué **0** sur l'échelle . Ajoutez l'indicateur bleu goutte à goutte (en remuant à chaque fois) jusqu'à ce que la solution change définitivement de couleur.

Le nombre de millilitres d'indicateur utilisé pour le titrage, lu sur l'échelle du cylindre, détermine l'acidité du moût, c'est-à-dire la quantité d'acide tartrique dans 1 litre de moût (selon la figure : 7 g/l).

L'acidité totale du vin de raisin doit être de 3,5-9 g/l.

b) POUR LE MOÛT DE FRUITS À NOYAU

(pompes, poires, prunes - contenant principalement de l'acide malique)

Remplissez le cylindre avec du moût filtré jusqu'au niveau marqué **J** sur l'échelle et ajoutez de l'eau jusqu'au niveau **0**. Ajoutez l'indicateur bleu goutte à goutte (en remuant à chaque fois) jusqu'à ce que la solution change définitivement de couleur. Le nombre de millilitres d'indicateur utilisé pour le titrage, lu sur l'échelle du cylindre, détermine l'acidité du moût, c'est-à-dire la quantité d'acide malique dans 1 litre de moût (selon la figure : 7 g/l).

La quantité d'acide malique doit être comprise entre 4 et 9 g/l.

c) POUR LE MOÛT DE FRUITS À PÉPINS

(baies, groseilles, mûres, framboises, fraises - contenant principalement de l'acide citrique)

Remplissez le cylindre avec du moût filtré jusqu'au niveau marqué **C** sur l'échelle et ajoutez de l'eau jusqu'au niveau **0**. Ajoutez l'indicateur bleu goutte à goutte (en remuant à chaque fois) jusqu'à ce que la solution change définitivement de couleur. Le nombre de millilitres d'indicateur utilisé pour le titrage, lu sur l'échelle du cylindre, détermine l'acidité du moût, c'est-à-dire la quantité d'acide citrique dans 1 litre de moût (selon la figure : 7 g/l).

Le kit comprend :

- un cylindre de mesure spécialement calibré,
- 100 ml d'indicateur bleu dans un flacon compte-gouttes.



**– NAUDOJIMO INSTRUKCIJA –
UNIVERSALUS RINKINYS VYNUOGIŲ, VAISIŲ, RAUDONO IR BALTO VYNO
MISOS RŪGŠTINGUMUI MATUOTI**

Vyno skonio privalumai ir jo patvarumas reikšmingu laipsniu priklauso nuo rūgščių lygio vyno misoje. Gyvename klimatinėje zonoje, kurioje vaisiai turi daug rūgščių ir todėl gaminam1 iš jų misą reikia atitinkamai praskiesti vandeniui. Kita vertus negalima užmiršti, kad pernelyg didelio misos praskiedimo atveju pagamintas vynas bus silpnas ir nepatvarus.

Serbentų ir agrastų misos charakterizuojasi dideliu rūgščių kiekiu ir jas reikia praskiesti labiau negu vyšnių, aviečių arba gervuogių misas. Mažo rūgštingumo misų (pvz. gudobelės, erškėtrožių, braškių bei javų) atveju, rekomenduojama taikyti **Kwasomix** - rūgštingumo reguliatorių (firmos Browin preparatą 401820). Mūsų klimato sąlygomis dauguma vaisių turi per daug rūgščių ir misą būtina nurūgštinti arba skiesti vandeniui. Šiam koregavimui, tiek sumažinant, tiek didinant rūgštingumą reikia iš anksto nustatyti misos rūgštingumą naudojant rūgšties matuoklį.

Matavimas yra paprastas, jokių apskaičiavimų nereikia!

Vyno misos rūgštingumas = mėlyno indikatoriaus mililitrų kiekis sunaudotas titravimui.

Matavimo atlikimas:

a) VYNUOGIŲ MISOS ATVEJU

(joje pagrindinai vyno rūgštis)

Pripildykite menzurėlę perkošta misa iki "0" simboliu skalėje pažymėto lygio. Įmaišykite mėlynąjį indikatorių po lašelį (kiekvieną kartą gerai išmaišant) iki kol bus išgauta reikiama spalva. Titravimui sunaudoto indikatoriaus mililitrų kiekis

perskaitytas menzūrēlēs skalēje apibrēžia vyno rūgšties kiekj 1 misos litre (pagal paveikslā: 7 g/l). Bendras vynuogijū misos rūgštingumas turi būti 3,5-9 g/l ribose.

b) VAISIŲ SU KAULIUKAIS MISŲ ATVEJU

VaisiŲ su kauliukais (obuoliŲ, kriaušiŲ, slyvŲ – pagrindinai turinčiŲ obuoliŲ rūgšties) atveju pripildykite menzūrēlę perkošta misa iki "J" simboliu skalēje pažymēto lygio ir papildykite vandeniu iki „0“ lygio. Įmaišykite mėlynajį indikatorijū po lašelį (kiekvienā kartā gerai išmaišant) iki kol bus išgauta reikiama spalva. Titravimui sunaudoto indikatoriaus mililitrŲ kiekis perskaitytas menzūrēlēs skalēje apibrēžia obuoliŲ rūgšties kiekj 1 misos litre (pagal paveikslā: 7 g/l). ObuoliŲ rūgšties kiekis turi būti 4-9 g/l ribose.

c) SĖKLINIŲ VAISIŲ MISŲ ATVEJU

SėkliniŲ vaisiŲ (mėlyniŲ, serbentŲ, gervuogiŲ, aviečiŲ, braškiŲ – pagrindinai turinčiŲ citrinos rūgšties) atveju pripildykite menzūrēlę perkošta misa iki "C" simboliu skalēje pažymēto lygio ir papildykite vandeniu iki „0“ lygio. Įmaišykite mėlynajį indikatorijū po lašelį (kiekvienā kartā gerai išmaišant) iki kol bus išgauta reikiama spalva. Indikatoriaus mililitrŲ kiekis sunaudotas titravimui, perskaitytas menzūrēlēs skalēje apibrēžia misos rūgštingumą, t.y. citrinos rūgšties kiekj 1 litre misos (pagal paveikslā: 7 g/l).

Rinkinio sudētyje yra:

- Specialiai skaliuota matavimo menzūrēlė,
- 100 ml mėlyno indikatoriaus buteliuke su lašintuvu.



– LIETOŠANAS PAMĀCĪBA – UNIVERSĀLS KOMPLEKTS SVAIGI SPIESTAS SARKANO, BALTO VĪNOGU UN AUGĻŲ SULAS UN VĪNU SKĀBUMA LĪMEŅA MĒRĪŠANAI

Vīna garšas kvalitāti un izturību lielā mērā nosaka skābuma līmenis tikko izspiestajās sulās. Mēs dzīvojam tādā klimatiskajā joslā, kur augļi satur daudz skābuma, tādēļ no tiem iegūtā sula ir atbilstoši jāatšķaida ar ūdeni. No otras puses ir jāatceras, ka pārlicēģa sulas atšķaidīšana var izraisīt to, ka iegūtais vīns būs vājāks un nenoturīgs.

Jāņogu un ērkšķogu sulas izceļas ar augstu skābuma līmeni, tām ir nepieciešama spēcīgāka atšķaidīšana ar ūdeni, nekā ķiršu, aveņu vai kazeņu sulām. Gadījumos, kad tiek izmantotas sulas ar zemu skābuma līmeni (piemēram, vilkābeles, savvaļas rozes, zemenes, kā arī graudu), ir ieteicams izmantot **Kwasomix** - skābuma regulētāju (uzņēmuma „Browin” simbols: „401820”). Mūsu klimatā lielākā daļa augļu satur pārāk daudz skābes un misa ir jāatskābina vai jāatšķaida ar ūdeni. Šī korekcija – kā skābuma palielināšanai, tā arī samazināšanai, prasa iepriekšēju skābuma līmeņa noteikšanu misā ar skābuma mērītāja palīdzību

Mērīšana ir vienkārša, tai nav nepieciešama aprēķināšana!

Sulas (vīna) skābums = mērīšanai izmantotās zilās reaģējošās vielas milimetru daudzums.

Mērījuma veikšana

a) VĪNOGU SULAI

(kas galvenokārt satur vīnskābi)

Iepildī mērcilindrā izkāstu sulu līdz līmenim, kas uz skalas atzīmēts ar „0”. Pievienojiet zilā indikatoru pilienu pa pilienam (maisot ar katru pilienu), līdz šķīdums pilnībā maina krāsu. Vielās mililitru daudzums, kas izmantots mērīšanai, nolasīts no mērcilindra skalas, apzīmē sulas skābumu, t. i., vīnskābes daudzumu 1 litrā sulas (atbilstoši zīmējumam: 7 g/l). Vispārējam vīnogu skābuma līmenim būtu jābūt: 3,5–9 g/l.

b) SULAI NO KAULEŅIEM

(āboliem, bumbieriem, plūmēm – kas galvenokārt satur ābolskābi)

Iepildī mērcilindrā izkāstu sulu līdz līmenim, kas uz skalas atzīmēts ar „J” un pievieno ūdeni līdz līmenim „0”. Pievienojiet zilā indikatoru pilienu pa pilienam (maisot ar katru pilienu), līdz šķīdums pilnībā maina krāsu. Vielās mililitru daudzums, kas izmantots mērīšanai, nolasīts no mērcilindra skalas, apzīmē sulas skābumu, t. i., vīnskābes daudzumu 1 litrā sulas (atbilstoši zīmējumam: 7 g/l). Ābolskābes daudzumam nevajadzētu pārsniegt 4–9 g/l robežas.

c) SULAI NO SĖKLEŅIEM

(mellenēm, jāņogām, kazenēm, avenēm, zemenēm – kurās galvenokārt ir citronskābe). Iepildī mērcilindrā izkāstu sulu līdz līmenim, kas uz skalas atzīmēts ar „C” un pievieno ūdeni līdz līmenim „0”. Pievienojiet zilā indikatoru pilienu pa pilienam

(maisot ar katru pilienu), līdz šķīdums pilnībā maina krāsu. Vielas mililitru daudzums, kas izmantots mērīšanai, nolasīts no mērcilindra skalas, apzīmē sulas skābumu, t. i., citronskābes daudzumu 1 litrā sulas (atbilstoši zīmējumam: 7 g/l).

Komplektā ietilpst:

- Īpaši kalibrēts mērcilindrs;
- 100 ml zilas reaģējošās vielas pudelītē ar pipeti.



— KASUTUSJUHEND —

PUNASTE ja VALGETE VIINAMARJA NING PUUVILJA VIRRETE JA VEINIDE HAPPEŠUSE MŪŅTMISE UNIVERSAALNE KOMPLEKT

Veini maitseomadused ja pūšvuse mēārab suures osas **virde happesuse tase**. Elame klimavōōndis, kus enamus puuviljadest-marjadest sisaldab palju happeid ja seetōttu tuleb neist saadud virret teatud mēāral **veega lahjendada**. Lahjendamise aste tuleb kēārimisprotsessi ōige kulgemise tagamiseks valida vōimalikult tēpselt. Virde ūlemēārasest lahjendamisest tulenevalt saab vein lahja ja ebapūšiv. Sōstra- ja karusmarjavirdeid iseloomustab kōrge happesuse ja vajavad seetōttu rohkemat veega lahjendamist kui kirsī-, vaarika- vōi murakavirded.

Madala happesisaldusega virrete (nt: viirpuumarja, kibuvitsa, maasika vōi teravilja) puhul on soovitatav **virde hapestamine**. Selleks kasutatakse **Kwasomix - happesuse regulaatorit** (Browini ettevōtte sūmbol: 401820). See on veinile vārskuse ja harmoonia hōrgu kōrvalmaitse lisav sidruni-, veini- ja ōunhappe segu. Meie klimas kasvavad puuviljad sisaldavad liiga palju hapet ning virde happesust tuleb vāhendada vōi virret veega lahjendada.

See korrigeerimine, nii happesuse suurendamiseks kui ka vāhendamiseks, nōuab selle eelnevat mēāratlemist virde jaoks atsidomeetri abil

Mōōdik on lihtne, ei vaja arvestamist!

Virde happesuse = mōōtmiseks kasutatava helesinise mēārkaine kogus milliliitrites.

Mōōtmine:

a) VIINAMARJAVIRDELE

(mis sisaldab peamiselt viinhapet)

Tāida silinder dekanteerit virdēga kuni skaalal mēārgitud "0" mēārgi tasemeni. Lisa tilkhaaval helesinist mēārkainet (iga kord segades), kuni lahuse vār v muutub pūšivalt.

Silindri skaalalt loetud mōōtmiseks kasutatud mēārkaine milliliitrite hulk mēāratleb virde happesuse, so viinhappe koguse 1 liitris virdes (vast joonisele: 7 g/l).

Viinamarjaveini ūldhappesuse peab jēāma 3,5-9 g/l vahemikku.

b) LUUVILJALISTE PUUVILJADE VIRDELE

(ōunadele, pirnidele, ploomidele - mis sisaldavad peamiselt ōunhappet)

Tāida silinder dekanteerit virdēga kuni skaalal mēārgitud "J" mēārgi tasemeni ja lisa vett tasemeni "0". Lisa tilkhaaval helesinist mēārkainet (iga kord segades), kuni lahuse vār v muutub pūšivalt. Silindri skaalalt loetud mōōtmiseks kasutatud mēārkaine milliliitrite hulk mēāratleb virde happesuse, so ōunhappe koguse 1 liitris virdes (vast joonisele: 7 g/l).

Ōunhappe kogus peab mahtuma vahemikku 4-9 g/l.

c) SEEMNELJALISTE PUUVILJADE VIRDELE

(mustikate, sōstarde, murakate, vaarikate, maasikate - mis sisaldavad peamiselt sidrunihapet)

Tāida silinder dekanteerit virdēga kuni skaalal mēārgitud "C" mēārgi tasemeni ja lisa vett tasemeni "0". Lisa tilkhaaval helesinist mēārkainet (iga kord segades), kuni lahuse vār v muutub pūšivalt. Silindri skaalalt loetud mōōtmiseks kasutatud mēārkaine milliliitrite hulk mēāratleb virde happesuse, so sidrunihappe koguse 1 liitris virdes (vast joonisele: 7 g/l)

Komplektis on:

- Spetsiaalse skaalaga mōōtesilinder,
- 100 ml helesinist mēārkainet tilgutiga pudelis.

WARUNKI GWARANCJI

1. Niniejsza gwarancja jest udzielana przez firmę BROWIN Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością Sp. k. z siedzibą przy ul. Pryncypalnej 129/141; 93-373 Łódź, nazywaną w dalszej części gwarancji Gwarantem.
2. Niniejsza gwarancja dotyczy wyłącznie sprzętu używanego na terytorium Polski.
3. Okres gwarancji na produkt wynosi 12 miesięcy od daty zakupu sprzętu.
4. W przypadku wad uniemożliwiających korzystanie ze sprzętu, okres gwarancji ulega przedłużeniu o czas od dnia zgłoszenia wady do dnia wykonania naprawy.
5. Gwarancja uprawnia do bezpłatnych napraw nabytego sprzętu, polegających na usunięciu wad fizycznych, które ujawniły się w okresie gwarancyjnym, z zastrzeżeniem punktu 11.
6. Zgłoszenie wady sprzętu powinno zawierać:
 - dowód zakupu towaru;
 - nazwę i model towaru wraz ze zdjęciami uzasadniającymi reklamację.
7. Reklamujący powinien spakować produkt, odpowiednio zabezpieczając go przed uszkodzeniem w czasie transportu.
8. Gwarant w terminie 14 dni od daty zgłoszenia wady ustosunkuje się do zgłoszonej reklamacji. Jeżeli do dokonania naprawy wystąpi konieczność sprowadzenia części zamiennych z zagranicy, termin naprawy może ulec przedłużeniu do czasu sprowadzenia niezbędnej elementów, lecz maksymalnie do 30 dni roboczych od daty otrzymania towaru do naprawy.
9. Gwarancja obejmuje wszelkie wady materiałowe i produkcyjne ujawnione w czasie normalnej eksploatacji zgodnie z przeznaczeniem sprzętu i zaleceniami podanymi na opakowaniu lub w instrukcji użytkownika. Warunkiem udzielenia gwarancji jest użytkowanie sprzętu zgodnie z instrukcją.
10. Zakres czynności naprawy gwarancyjnej nie obejmuje czyszczenia, konserwacji, przeglądu technicznego, wydania ekspertyzy technicznej.
11. Gwarancja nie obejmuje:
 - uszkodzeń mechanicznych, chemicznych, termicznych i korozji;
 - uszkodzeń spowodowanych działaniem czynników zewnętrznych, niezależnych od producenta, a w szczególności wynikłych z użytkowania niezgodnego z instrukcją obsługi;
 - usterek powstałych w wyniku niewłaściwego montażu sprzętu;
 - samowolnych, dokonywanych przez użytkownika lub inne nieupoważnione osoby napraw, przeróbek lub zmian konstrukcyjnych;
 - użytkowanie poza normalnym zakresem konsumenckiego zastosowania w warunkach domowych.
12. Powyższe oświadczenie nie ma wpływu na statutowe prawa konsumenta wynikające z odpowiednich praw krajowych i na prawa konsumenta w stosunku do sprzedawcy, u którego zakupiono ten produkt. Niniejsza gwarancja na sprzedany towar konsumpcyjny nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawiesza uprawnień kupującego wynikających z niezgodności towaru z umową.
13. Gwarancja nie nadaje Kupującemu prawa do domagania się zwrotu utraconych zysków związanych z uszkodzeniem urządzenia oraz strat związanych z powodu uszkodzenia sprzętu.
14. W przypadku zapotrzebowania na usługi serwisu, w ramach gwarancji lub bez, należy skontaktować się ze sprzedawcą, u którego zakupiono produkt. Przed skontaktowaniem się ze sprzedawcą lub serwisem zalecamy dokładnie przeczytanie broszury z instrukcjami dołączonej do produktu.
15. W przypadku zakupu bezpośrednio u producenta reklamacje można składać bezpośrednio na stronie www.browin.pl w zakładce Zgłaszanie reklamacji lub za pośrednictwem drogi elektronicznej pod adresem reklamacje@browin.pl. W przypadku zakupu u dystrybutora zaleca się dokonanie zgłoszenia za jego pośrednictwem.

BROWIN Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością Sp. k.

ul. Pryncypalna 129/141

PL 93-373 Łódź

tel. +48 42 23 23 230

www.browin.pl

ODWIEDŹ NAS NA:



@browinpl



@browin.pl



BROWIN