

MODE D'EMPLOI DU MUSTIMÈTRE DUJARDIN - SALLERON

PRINCIPE



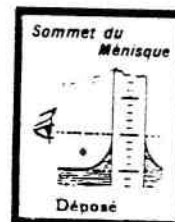
Le mustimètre Dujardin-Salleron est un aréomètre particulier qui permet d'évaluer, d'après la masse volumique (densité) du jus de raisin, sa teneur en sucre et la richesse alcoolique du vin que l'on obtiendra après fermentation complète c'est à dire l'alcool probable.

Le même instrument peut servir à déterminer le moment optimum de la vendange, ou celui du décuvage.

En effet la densité du jus augmente pendant la maturation puis se stabilise : la teneur en sucre est à son maximum et on peut vendanger. A l'inverse, la teneur en sucre (donc la densité) diminue pendant la fermentation, puis se stabilise à un minimum : tout le sucre a fermenté, le vin est fait.

EMPLOI

- Le mustimètre doit être très propre, lavé à l'eau courante après chaque essai et conservé dans son étui.
- La lecture s'effectue au sommet du ménisque et donne la densité du moût à la température du laboratoire.
- La table 1 permet de corriger cette valeur pour obtenir la densité à 20°C.
- La table 2 indique la teneur en sucre et l'alcool probable.



Exemple :

- Lecture 1070 à 17°C
Table 1 : correction : - 0.86
Densité corrigée à 20°C : $1070 - 0.86 = 1069.14$ arrondi à 1069
Table 2 : 1069 = 154g sucre/l et 9° alcool probable.
- Lecture 1100 à 25°C
Table 1 : correction : + 1.81
Densité corrigée à 20°C : $1100 + 1.81 = 1101.81$ arrondi à 1102
Table 2 : 1102 = 242g sucre/l et 14°3 alcool probable.

N.B. L'emploi d'un thermomètre est indispensable.
Utiliser de préférence le mustimètre avec thermomètre incorporé dans le flotteur référence 485200