

# valutazione mosti

Valori densimetrici e rifrattometrici dei mosti, contenuto probabile in zucchero e gradazione alcolometrica ottenibile (S. I. M. - Jaulmes).

d <sub>15</sub> <sup>15</sup> D <sub>6</sub> .	d <sub>20</sub> <sup>20</sup>	B <sub>6</sub>	BRIX	BABO	RIFRAT- TOMETRO 20° °C	ZUCCHERO PROBABILE		ALCOLE PROBABILE l/hl	
						kg/q	kg/hl	(x0,5)	(x0,57)
1,040	1,0396	5,55	9,91	8,42	9,80	7,65	7,95	4,8	4,5
41	406	5,68	10,15	8,63	10,00	7,90	8,20	4,9	4,7
42	416	5,82	10,39	8,83	10,20	8,10	8,45	5,1	4,8
43	426	5,95	10,63	9,04	10,45	8,35	8,70	5,2	5,0
44	436	6,08	10,87	9,24	10,70	8,60	8,95	5,4	5,1
45	446	6,21	11,11	9,44	10,95	8,80	9,20	5,5	5,3
46	456	6,35	11,35	9,65	11,15	9,05	9,45	5,7	5,4
47	466	6,48	11,59	9,85	11,40	9,30	9,70	5,8	5,6
48	476	6,61	11,83	10,06	11,65	9,50	10,00	6,0	5,7
49	486	6,74	12,07	10,26	11,90	9,75	10,25	6,1	5,8
1,050	1,0496	6,87	12,31	10,46	12,10	10,00	10,50	6,3	6,0
51	506	7,00	12,54	10,66	12,35	10,20	10,75	6,4	6,1
52	516	7,13	12,78	10,86	12,60	10,45	11,00	6,6	6,3
53	526	7,26	13,02	11,07	12,85	10,70	11,25	6,8	6,4
54	536	7,39	13,25	11,26	13,05	10,90	11,50	6,9	6,6
55	546	7,52	13,49	11,47	13,30	11,15	11,75	7,1	6,7
56	556	7,65	13,73	11,67	13,55	11,35	12,00	7,2	6,9
57	566	7,78	13,96	11,87	13,75	11,60	12,25	7,4	7,0
58	576	7,91	14,20	12,07	14,00	11,85	12,50	7,5	7,2
59	586	8,04	14,43	12,27	14,25	12,05	12,75	7,7	7,3
1,060	1,0596	8,17	14,66	12,46	14,50	12,30	13,05	7,8	7,4
61	606	8,30	14,90	12,66	14,70	12,50	13,30	8,0	7,6
62	616	8,43	15,13	12,86	14,95	12,75	13,55	8,1	7,7
63	626	8,55	15,36	13,06	15,15	12,95	13,80	8,3	7,9
64	636	8,68	15,60	13,26	15,40	13,20	14,05	8,4	8,0
65	646	8,81	15,83	13,46	15,65	13,40	14,30	8,6	8,2
66	655	8,94	16,04	13,63	15,85	13,65	14,55	8,7	8,3
67	665	9,06	16,27	13,83	16,10	13,90	14,80	8,9	8,5
68	675	9,19	16,50	14,02	16,35	14,10	15,05	9,0	8,6
69	685	9,32	16,73	14,22	16,55	14,30	15,30	9,2	8,7

# valutazione mosti

Valori densimetrici e rifrattometrici dei mosti, contenuto probabile in zucchero e gradazione alcolometrica ottenibile (S. I. M. - Jaulmes).

d <sub>15</sub> <sup>15</sup> 06.	d <sub>20</sub> <sup>20</sup>	B6	BRIX	BAGO	RIFRAT- TOMETRO 20 °C	ZUCCHERO PROBABILE		ALCOLE PROBABILE I/VI	
						kg/q	kg/hl	(x0,8)	(x0,57)
1,070	1,0695	9,44	16,96	14,42	16,80	14,55	15,55	9,3	8,9
71	705	9,57	17,19	14,61	17,00	14,75	15,80	9,5	9,0
72	715	9,69	17,42	14,81	17,25	15,00	16,10	9,6	9,2
73	725	9,82	17,65	15,00	17,45	15,20	16,35	9,8	9,3
74	735	9,94	17,88	15,20	17,70	15,45	16,60	9,9	9,5
75	745	10,07	18,10	15,38	17,90	15,65	16,85	10,1	9,6
76	754	10,19	18,31	15,56	18,15	15,90	17,10	10,3	9,8
77	764	10,32	18,54	15,76	18,35	16,10	17,35	10,4	9,9
78	774	10,44	18,76	15,95	18,60	16,35	17,60	10,6	10,1
79	784	10,57	18,99	16,14	18,80	16,55	17,85	10,7	10,2
1,080	1,0794	10,69	19,22	16,34	19,05	16,75	18,10	10,9	10,4
81	804	10,81	19,44	16,52	19,25	17,00	18,35	11,0	10,5
82	814	10,94	19,67	16,72	19,50	17,20	18,60	11,2	10,6
83	824	11,06	19,89	16,91	19,70	17,40	18,85	11,3	10,8
84	834	11,18	20,12	17,10	19,95	17,65	19,10	11,5	10,9
85	844	11,31	20,34	17,29	20,15	17,85	19,40	11,6	11,1
86	854	11,43	20,57	17,48	20,40	18,10	19,65	11,8	11,2
87	864	11,55	20,79	17,67	20,60	18,30	19,90	11,9	11,4
88	874	11,67	21,02	17,87	20,85	18,50	20,15	12,1	11,5
89	884	11,79	21,24	18,05	21,05	18,75	20,40	12,2	11,7
1,090	1,0894	11,92	21,46	18,24	21,25	18,95	20,65	12,4	11,8
91	903	12,04	21,66	18,41	21,50	19,15	20,90	12,5	11,9
92	913	12,16	21,88	18,60	21,70	19,35	21,15	12,7	12,1
93	923	12,28	22,10	18,78	21,95	19,60	21,40	12,8	12,2
94	933	12,40	22,33	18,98	22,15	19,80	21,65	13,0	12,4
95	943	12,52	22,55	19,17	22,35	20,00	21,90	13,2	12,5
96	953	12,64	22,77	19,35	22,55	20,20	22,10	13,3	12,6
97	963	12,76	22,99	19,54	22,75	20,40	22,35	13,4	12,8
98	973	12,88	23,21	19,73	22,95	20,60	22,60	13,6	12,9
99	983	13,00	23,43	19,92	23,20	20,80	22,85	13,7	13,1

# valutazione mosti

Valori densimetrici e rifrattometrici dei mosti, contenuto probabile in zucchero e gradazione alcolometrica ottenibile (S. I. M. - Jaulmes).

d <sub>15</sub> <sup>15</sup> Os.	d <sub>20</sub> <sup>20</sup>	B <sub>4</sub>	BRIX	BABO	RIFRAT- TOMETRO 20 °C	ZUCCHERO PROBABILE		ALCOLE PROBABILE l/hl	
						kg/q	kg/hl	(x0,6)	(x0,57)
1,100	1,0993	13,12	23,65	20,10	23,40	21,00	23,10	13,9	13,2
101	1003	13,24	23,87	20,29	23,60	21,20	23,35	14,0	13,3
102	1013	13,36	24,08	20,47	23,80	21,40	23,60	14,2	13,5
103	1023	13,48	24,30	20,65	24,00	21,60	23,85	14,3	13,6
104	1033	13,60	24,52	20,84	24,25	21,80	24,10	14,4	13,8
105	1043	13,71	24,74	21,03	24,45	22,00	24,35	14,6	13,9
106	1052	13,83	24,93	21,19	24,65	22,20	24,55	14,7	14,0
107	1062	13,95	25,15	21,38	24,85	22,40	24,80	14,9	14,2
108	1072	14,07	25,37	21,56	25,10	22,60	25,05	15,0	14,3
109	1082	14,18	25,58	21,74	25,30	22,80	25,30	15,2	14,5
1,110	1,1092	14,30	25,80	21,93	25,50	23,00	25,55	15,3	14,6
111	1102	14,42	26,01	22,11	25,70	23,20	25,80	15,5	14,7
112	1112	14,54	26,23	22,30	25,95	23,40	26,05	15,6	14,9
113	1122	14,65	26,44	22,47	26,15	23,60	26,30	15,8	15,0
114	1132	14,77	26,66	22,66	26,35	23,80	26,55	15,9	15,2
115	1142	14,89	26,87	22,84	26,55	24,00	26,80	16,1	15,3
116	1151	15,00	27,06	23,00	26,75	24,20	27,00	16,2	15,4
117	1161	15,12	27,28	23,19	26,95	24,40	27,25	16,4	15,6
118	1171	15,23	27,49	23,37	27,20	24,60	27,50	16,5	15,7
119	1181	15,35	27,70	23,54	27,40	24,80	27,75	16,7	15,9
1,120	1,1191	15,46	27,92	23,73	27,60	25,00	28,00	16,8	16,0
121	1201	15,58	28,13	23,91	27,80	25,20	28,25	16,9	16,1
122	1211	15,69	28,34	24,09	28,00	25,40	28,50	17,1	16,3
123	1221	15,81	28,55	24,27	28,20	25,60	28,75	17,2	16,4
124	1231	15,92	28,76	24,45	28,45	25,80	29,00	17,4	16,6
125	1241	16,04	28,97	24,62	28,65	25,95	29,20	17,5	16,7
126	1251	16,15	29,19	24,81	28,85	26,15	29,45	17,7	16,8
127	1261	16,26	29,40	24,99	29,05	26,35	29,70	17,8	17,0
128	1271	16,38	29,61	25,17	29,20	26,55	29,95	18,0	17,1
129	1281	16,49	29,82	25,35	29,45	26,75	30,20	18,1	17,3

# valutazione mosti

Valori densimetrici e rifrattometrici dei mosti e contenuto probabile in zucchero (Jaulmes).

d <sub>15</sub> <sup>15</sup>	d <sub>20</sub> <sup>20</sup>	Bé	BRIX	BABO	RIFRAT- TOMETRO 20 °C	ZUCCHERO PROBABILE	
						kg/q	kg/hl
1,130	1,1291	16,60	30,03	25,53	29,6	26,95	30,45
131	1300	16,72	30,21	25,68	29,8	27,15	30,70
132	1310	16,83	30,42	25,86	30,0	27,35	30,95
133	1320	16,94	30,63	26,04	30,2	27,50	31,20
134	1330	17,05	30,84	26,21	30,4	27,70	31,45
1,135	1,1340	17,17	31,05	26,39	30,6	27,90	31,70
136	1350	17,28	31,25	26,56	30,8	28,10	31,90
137	1360	17,39	31,46	26,74	31,0	28,30	32,15
138	1370	17,50	31,67	26,92	31,2	28,50	32,40
139	1380	17,61	31,87	27,09	31,4	28,65	32,65
1,140	1,1390	17,72	32,08	27,27	31,6	28,85	32,90
142	1410	17,95	32,49	27,62	32,0	29,25	33,40
144	1430	18,17	32,90	27,96	32,5	29,60	33,90
146	1450	18,39	33,31	28,31	32,9	30,00	34,35
148	1470	18,61	33,72	28,66	33,2	30,35	34,85
1,150	1,1490	18,82	34,13	29,01	33,6	30,75	35,35
152	1509	19,04	34,51	29,33	34,1	31,10	35,85
154	1529	19,26	34,92	29,68	34,4	31,50	36,35
156	1549	19,48	35,32	30,02	34,8	31,85	36,80
158	1569	19,69	35,72	30,36	35,2	32,20	37,30
1,160	1,1589	19,91	36,12	30,70	35,6	32,60	37,80
162	1609	20,12	36,52	31,04	36,0	32,95	38,30
164	1629	20,33	36,92	31,38	36,4	33,30	38,80
166	1648	20,55	37,30	31,70	36,8	33,70	39,25
168	1668	20,76	37,70	32,04	37,2	34,05	39,75
1,170	1,1688	20,97	38,09	32,38	37,6	34,40	40,25
172	1708	21,18	38,49	32,72	38,0	34,75	40,75
174	1728	21,39	38,88	33,05	38,4	35,10	41,25
176	1747	21,60	39,25	33,36	38,7	35,50	41,70
178	1767	21,81	39,64	33,69	39,1	35,85	42,20

# saccarosio

# mosti

Correzioni da apportare al grado Brix letto al saccarometro, in soluzioni di saccarosio, a temperature diverse da 20 °C

Brix	0	5	10	15	20	25	30	40	50	60	70
10 °C	0,32	0,38	0,43	0,48	0,52	0,57	0,60	0,67	0,72	0,75	0,77
11	0,31	0,35	0,40	0,44	0,48	0,51	0,55	0,60	0,65	0,68	0,70
12	0,29	0,32	0,36	0,40	0,43	0,46	0,50	0,54	0,58	0,60	0,62
13	0,26	0,29	0,32	0,35	0,38	0,41	0,44	0,48	0,51	0,53	0,55
14	0,24	0,26	0,29	0,31	0,34	0,36	0,38	0,41	0,44	0,46	0,47
15	0,20	0,22	0,24	0,26	0,28	0,30	0,32	0,34	0,36	0,38	0,39
16	0,17	0,18	0,20	0,22	0,23	0,25	0,26	0,28	0,29	0,31	0,32
17	0,13	0,14	0,15	0,16	0,18	0,19	0,20	0,21	0,22	0,23	0,24
18	0,09	0,10	0,10	0,11	0,12	0,13	0,13	0,14	0,15	0,15	0,16
19	0,05	0,05	0,05	0,06	0,06	0,06	0,07	0,07	0,08	0,08	0,08
20											
21	0,04	0,05	0,06	0,06	0,06	0,07	0,07	0,07	0,08	0,08	0,09
22	0,10	0,10	0,11	0,12	0,12	0,13	0,14	0,15	0,16	0,16	0,16
23	0,16	0,16	0,17	0,17	0,19	0,20	0,21	0,22	0,24	0,24	0,24
24	0,21	0,22	0,23	0,24	0,26	0,27	0,28	0,30	0,32	0,32	0,32
25	0,27	0,28	0,30	0,31	0,32	0,34	0,35	0,38	0,39	0,40	0,39
26	0,33	0,34	0,36	0,37	0,40	0,40	0,42	0,46	0,47	0,48	0,48
27	0,40	0,41	0,42	0,44	0,46	0,48	0,50	0,54	0,55	0,56	0,56
28	0,46	0,47	0,49	0,51	0,54	0,56	0,58	0,61	0,63	0,64	0,64
29	0,54	0,55	0,56	0,59	0,61	0,63	0,66	0,70	0,71	0,72	0,72
30	0,61	0,62	0,63	0,66	0,68	0,71	0,73	0,78	0,79	0,80	0,81

Correzioni da apportare al grado Babo dei mosti, letto a temperature diverse da quella di taratura (da Jaulmes)

	Babo tarato a 15 °C			Babo tarato a 17,5 °C			
	10	15	20	10	15	20	
8 °C	0,3	0,3	0,4	8 °C	0,4	0,45	0,55
10	0,2	0,25	0,3	10	0,35	0,4	0,45
12	0,1	0,15	0,2	12	0,25	0,3	0,35
14	0	0,05	0,1	14	0,15	0,2	0,2
16	0	0,05	0,1	16	0,05	0,1	0,1
18	0,1	0,1	0,2	18	0	0	0,05
20	0,2	0,25	0,3	20	0,1	0,1	0,15
22	0,35	0,4	0,45	22	0,2	0,25	0,3
24	0,45	0,55	0,6	24	0,3	0,35	0,4
26	0,6	0,7	0,75	26	0,45	0,45	0,55
28	0,7	0,8	0,85	28	0,6	0,6	0,7
30	0,85	0,95	1,0	30	0,7	0,75	0,85
32	1,0	1,1	1,15	32	0,85	0,9	1,0
34	1,1	1,2	1,3	34	1,0	1,05	1,15