

Het meten van het alcoholgehalte in wijn

Yves Beeken
5 mei 2022

Het meten van alcoholgehalte

Benodigheden:

- Pannetje, kookvuur (Erlenmeyer, Bunsenbrander)
- Maatglas 250 ml
- 250 ml wijn
- Desti- of Demiwater
- Wijnweger
- densiteitstabel

°Oechsle	alcohol	°Oechsle	alcohol
verschil	vol %	verschil	vol %
0,5	0,34	12,5	9,21
1,0	0,67	13,0	9,62
1,5	1,01	13,5	10,02



Het meten van alcoholgehalte

Werkwijze:

- Meet 250 ml van de te meten wijn af in een maatglas
- Meet de dichtheid dmv de wijnweger bij 20°C (of corrigeer)
- Kook de wijn in tot de helft
- Laat afkoelen en giet terug in de maatcilinder
- Vul aan met demiwater tot 250 ml
- Opnieuw dichtheid meten
- Bereken het verschil in Oech°:
meting 1: - 6,5
meting 2: + 8,5
verschil : 15,0°



Het meten van alcoholgehalte

- We lezen nu in onze tabel af:

°Oechsle	alcohol	°Oechsle	alcohol
verschil	vol %	verschil	vol %
0,5	0,34	12,5	9,21
1,0	0,67	13,0	9,62
1,5	1,01	13,5	10,02
2,0	1,35	14,0	10,44
2,5	1,70	14,5	10,87
3,0	2,04	15,0	11,30
3,5	2,38	15,5	11,73
4,0	2,74	16,0	12,16

CORRECTIE bij densiteitsmeting

De meting dient te gebeuren bij 20°C. De densiteitsmeter is zo geijkt, tenzij anders aangegeven.

Per graad afwijking van 20°C moet het resultaat gecorrigeerd worden met 0,2.

Kouder dan 20°C: bijtellen

Warmer dan 20°C: aftrekken.

We meten 1048 densiteit bij 25°C: $(25-20) \times 0,2 = 1$ aftrekken $1048 - 1 = 1047$

We meten 1068 bij 12°C: $(20-12) \times 0,2 = 1,6$ bij tellen. $1068 + 1,6 = 1096,6$