



## Kein Zufall: Der optimale Gärverlauf

Einfache und schnelle Bestimmung der Zuckerkonzentration in Most mittels Dichtemessung

### Zucker: ein Maß für die Qualität

Die Qualität eines zukünftigen Weines wird maßgeblich von der Zuckerkonzentration im frisch gepressten Traubensaft (= Most) beeinflusst, da diese in direkter Relation zum Alkoholgehalt des Weines steht. Messbar ist der Zuckergehalt mithilfe der Dichte, die umso höher ist, je mehr Zucker im Most enthalten ist. Während der Vergärung wandelt sich der Zucker in Alkohol und Kohlendioxid um. Die Dichte nimmt dabei kontinuierlich ab. Der Gärverlauf muss täglich kontrolliert werden, um unerwünschte Gärstopps oder eine zu schnelle Vergärung zu verhindern.

### DMA™ 35 erspart Winzern den Weg ins Labor

Mit dem tragbaren Dichte- und Konzentrationsmessgerät DMA™ 35 können Winzer den Zuckergehalt des Mostes bestimmen und rasch und direkt an Tanks Gärkontrollen durchführen. Der tägliche Weg ins Labor bleibt damit erspart. Für eine Messung werden nur wenige Milliliter an Probe benötigt - schließlich ist der edle Tropfen zum Trinken bestimmt.

Mit einer Messdauer von nur wenigen Sekunden ist das DMA™ 35 bis zu fünf mal schneller als die bisher verwendeten Aräometer.

### 14:27 Uhr; Tank 03; 17,2 °KMW

Basierend auf der gemessenen Dichte berechnet und zeigt das DMA™ 35 die Zuckerkonzentration in der gewünschten Einheit (Brix, °KMW, Öchsle, Baumé, etc.). Zusätzlich unterstützt das DMA™ 35 die RFID-Erkennung ("Radio Frequency Identification"). Fässer und Tanks können mit RFID-Tags ausgestattet werden. Vor jeder Messung wird der Tank identifiziert und diese Information den jeweiligen Messdaten zugeordnet.

### Weitere Einsatzgebiete für das DMA™ 35

- Überprüfung der richtigen Dosierung von SO<sub>2</sub>-Lösungen für das "Schönen" und "Stabilisieren" des Weines
- Bestimmung des Alkoholgehaltes von Destillaten mittels Dichtemessung



### DMA™ 35 - Gut zu wissen

- Tragbares Dichte- und Konzentrationsmessgerät für schnelle Messungen direkt am Tank
- Bestimmung der Dichte bei Umgebungstemperatur
- Automatische Berechnung und Anzeige der Zuckerkonzentration
- Technologie: Biegeschwingermethode
- Probenbefüllung über interne Pumpe oder Spritze



### Haben Sie Fragen zu dieser Applikation?

Kontaktieren Sie Anton Paar direkt und unverbindlich:  
density@anton-paar.com