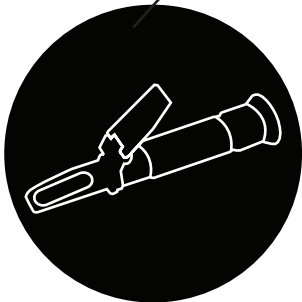


GUIDE DU RÉFRACTOMÈTRE

VERSION 1.2



Cet instrument de mesure utilise l'indice de réfraction d'une substance pour mesurer la densité du moût en échelle de Brix. Il nous permet d'en déduire la teneur en sucres contenue dans le liquide.

Le réfractomètre est en général calibré pour une mesure à 20°C, mais à la différence d'une mesure au densimètre, la température du moût n'est pas vraiment un problème car seulement quelques gouttes sont utiles pour effectuer une mesure, elle refroidissent donc rapidement.

A l'aide de la pipette contenue dans la boîte, prélever un peu de moût. Déposer quelques gouttes sur le prisme propre et refermer le couvercle plastique. Approcher le réfractomètre d'une source lumineuse puissante et lire la valeur en Brix qui correspond à la ligne de changement de couleur blanche/bleue.

Rincer le prisme du réfractomètre à l'eau après la mesure et sécher le tout. Le réfractomètre est prêt pour une autre mesure.

!!! Avant toute utilisation !!!

Pensez à recalibrer le réfractomètre. Pour cela, verser quelques gouttes d'eau sur le prisme, fermer le couvercle, positionner vous devant une source lumineuse puissante et ajuster à l'aide du petit tournevis pour que la ligne bleue se situe sur 0 Brix.

1

Contrôler la qualité de son brassage en comparant la densité obtenue avec la densité théorique (cf recette). En fin d'ébullition, faire une prise de densité et entrer le chiffre dans le document de calcul (CASE BLEUE).

2

Contrôler la fin de la fermentation secondaire, en mesurant sur quelques jours l'évolution de la densité. Si celle-ci n'évolue plus pendant quelques jours la bière peut être mise en bouteille (attention à bien désinfecter la pipette avant chaque prise de mesure).

3

Calculer la teneur en alcool de sa bière en mesurant la densité à la fin de la fermentation (avant de mettre le sucre) et en entrant la valeur dans le document de calcul (CASE ORANGE).