

# Návod na použitie cukromeru.

Cukromer používame pri zisťovaní vykvaseného ovocia. Ľudovo nazývaný aj ako 'kvasomer alebo hustomer'.

Slúži pre stanovenie vhodného zákvasu. Po naložení ovocia do suda účinok zákvasu - tekutiny môžeme sledovať pomocou cukromeru približne po 2 mesiacoch. Kvasená tekutina sa bude postupne blížiť k hornej časti cukromera, približne 2-3°, vtedy je zákvas vhodný na spracovanie v liehovare - pálenici. Keď cukromer v zákvase pri optimálnej teplote už viac neklesá a časový limit to neovplyvňuje. To znamená napr. : cukromer ostalstáť na 3,5 – 4 dielikov. Ďalej neklesá ani v priebehu 3 dní pri optimálnej teplote 20°C, zákvas sa dostatočne nevykvasil pre málo kvasníc alebo nedodržaním postupu kvasenia

Vo včelárstve sa používa cukromer pri jarom podnecovaní včelstiev, keď sa im pridáva do krmidiel osladená voda. Najmä keď má včelár cukrový roztok o nepresnej hustote a chce ho zriediť na požadovanú koncentráciu k podnecovaniu (povzbudzovaniu) Pri konzervovaní zeleniny sa osvedčuje na určovanie sladkokyslého nálevu pri špeciálnych úpravách ..

Meranie je najpresnejšie vtedy keď je teplota meranej kvapaliny 20 °C. Tekutinu nalejeme do odmerného valca, ktorý by mal byť vyšší ako cukromer. Cukromer vložíme do meranej tekutiny aby sa voľne pohyboval, po jeho ustálení uvidíme nameranú hodnotu. Po skončení merania opláchneme cukromer čistou vodou.

Stupnica cukromera 0-20%, norma STN.

1°cukromeru predstavu 10 dkg cukru na 1 liter.

