

# Návod na použitie muštomeru.

Muštomer sa používa na zisťovanie cukornatosti muštu. Mušt, ktorý má čiastočne nízku sladkosť je možné následne doslaďiť. Sladkosť či hustotu zisťujeme podľa stupnice na muštomery pri teplote 15 °C meraného muštu. Ak máte hodnotu nameranú, kryštálový cukor vsypeme do muštu a dokonalým miešaním rozpustíme v tekutine. Pri malom množstve muštu, napr. 10-20 litrov, si môžete cukor rozpustiť aj jeden deň dopredu a tekutinou potom doslaďovať mušt až na požadovanú hustotu sladu.

Vzorka révového muštu sa naberie do nádoby, najlepšie do sklenej, do ktorej sa vloží muštomer. Množstvo muštu musí byť také, aby muštomer voľne plával. Nameraná hodnota sa zistí na stupnici muštomeru v bode, kde sa rovnovážna línia povrchu tekutiny (muštu) dotýka stopky muštomeru a ukazuje hodnotu na jej stupnici.

Na muštomere je hodnota cukru uvedená v litrových percentách, podľa ktorej jeden stupeň sladu dosiahneme pridaním 1 kg cukru na 1 hektoliter muštu. Docukrenie pre biele stolové vína na 21°, červené obyčajné vína na 22 - 23°, sladké likérové vína na 25°.

