

MOSTIMETRO DI BABO

La determinazione degli zuccheri, quali glucosio e fruttosio contenuti nel mosto d'uva può essere svolta con metodi fisici (densimetri, rifrattometri) o metodi chimici (Fehling). Il metodo più pratico e diretto da utilizzare in cantina è quello densimetrico, che si avvale di strumenti basati sul principio di Archimede in grado di rilevare la densità di un liquido ad una data temperatura. Lo strumento più utilizzato, per misurare la densità dei mosti d'uva, è il mostimetro di Babo che indica i kg di zucchero presenti in 100 kg di mosto.

La determinazione degli zuccheri con questo metodo, fornisce un risultato preciso solo se eseguita su mosti limpidi, se il mosto è torbido è necessario filtrarlo e/o farlo decantare.

Quindi si riempie con il mosto un cilindro fino all'orlo, evitando la formazione di schiuma. Nel cilindro pieno si immerge poi il mostimetro asciutto (NB! il mosto deve traboccare dal cilindro).

Quando il mostimetro si è stabilizzato al centro del cilindro (non deve toccare le pareti né bagnarsi sopra il punto di stasi) si esegue la lettura: Il tenore zuccherino (%) è dato dal numero che si legge alla superficie del mosto, trascurando il menisco.

Se la temperatura del mosto è differente a quella a cui è stato tarato il mostimetro (solitamente 15 °C) bisogna poi operare una correzione, in quanto la densità varia con la temperatura.

Dalla tabella apposta si ricava la correzione da compiere.

ESEMPIO

Supponiamo di aver letto sul densimetro 18,6 di grado zuccherino.

Supponiamo di aver effettuato la lettura a 20 °C.

La correzione con l'ausilio della tabella sarà + 0,2

$18,6 + 0,2 = 18,8$ (in peso %) corrisponde al grado zuccherino corretto.

Ciò significa che il mosto contiene 18,8 Kg di zuccheri totali per 100 Kg di mosto.

Per trasformare il grado zuccherino in probabile grado alcolico futuro.

Ricordando che il rapporto tra zuccheri e alcol è uguale a 0,6 si avrà:

ALCOL PROBABILE = grado zuccherino x 0,6