



Mostímetros y pesavinos

Ref. KLL001, KLL002, KLL003, KLL004, KLL005, KLL007, KLL008

Los mostímetros y pesavinos son tipos especiales de densímetros utilizados en la vinificación. Los mostímetros miden la concentración de azúcares en el zumo de uva, permitiendo estimar el grado alcohólico que alcanzará el vino. Por su parte, los pesavinos indican el porcentaje de alcohol en volumen presente en un vino durante o al final de su elaboración.

Nahita le ofrece una serie de mostímetros con diversas escalas de medición (Baumé, densidad, grado de alcohol probable), además de un pesavinos, herramientas esenciales tanto en laboratorios de control de calidad como en bodegas.



Sin certificado de lote

Referencia	Descripción	Rango	Divisiones	Longitud (mm)	Diámetro (mm)
KLL001	Mostímetro	0-30 °Be	1/2	290	17
KLL004	Mostímetro	7-16 °Be	1/5	250	23
KLL005	Mostímetro	0-20 °Be 4-22% alcohol probable	1/5 1/5	260	20
KLL003	Mostímetro	4-18 % alcohol probable 980-1130 kg/m ³	1/2 1	310	19
KLL002	Pesa vinos	(-5) - (+30) % volumen alcohol	1/1	245	20

Con certificado de lote

Referencia	Descripción	Rango	Divisiones	Longitud (mm)	Diámetro (mm)
KLL007	Mostímetro	4-18 % alcohol probable 980-1130 kg/m ³	1/2 1	290	21
KLL008	Mostímetro	0-20 °Be 4-22% alcohol probable	1/5 1/5	285	18

Densímetro de triple escala para vinos y cerveza

Ref. KLL006



Lectura en tres escalas: gravedad específica, Brix/balanza y alcohol probable. El uso de este dispositivo es una forma cómoda y asequible para:

- Aproximar un porcentaje de alcohol probable durante el inicio de la fermentación
- Estimar el porcentaje de alcohol comparando las mediciones previas y posteriores al proceso
- Determinar con precisión la finalización del proceso de fermentación o el momento óptimo para detenerla

Referencia	Rango	Longitud (mm)	Diámetro (mm)
KLL006	0,980-1,110 sp. gr. -2 a 14% vol. 26-288 sug/L	270	18