



## WINEMAKER SCHOOL

### COMMENT TESTER VOTRE DENSIMÈTRE

1. Nettoyez le densimètre (stérilisation non requise puisqu'il ne touchera pas votre vin).
2. Déposez de l'eau distillée à la température ambiante dans l'éprouvette en vous assurant qu'il y en a suffisamment pour permettre au densimètre de flotter librement (*voir image 1*).
3. Placez le densimètre au milieu de l'éprouvette (*voir image 2*). Il se peut que celui-ci se déplace sur le côté de l'éprouvette, alors touchez-le délicatement pour lui permettre de se diriger vers le centre de l'éprouvette.
4. Une fois l'éprouvette déposée sur une surface plane et votre regard bien aligné avec le densimètre (*voir image 3*), notez la lecture au bas de la courbe (ménisque) du liquide entourant le densimètre (de façon similaire à la lecture d'un liquide dans une tasse à mesurer lorsque l'on cuisine).
5. Votre densimètre devrait montrer une lecture approximative de 1.000 (*voir image 3*). La lecture peut varier légèrement selon la température de l'eau et la position du papier dans le densimètre.



- 1 -



- 2 -



- 3 -