



## WINEMAKER SCHOOL

### COMMENT UTILISER UN DENSIMÈTRE

*Un densimètre (hydromètre) sert à mesurer la gravité spécifique (G.S.) et est essentiel pour effectuer un suivi approprié de la progression de la fermentation. Son utilisation est très facile, suivez simplement ces quelques étapes!*

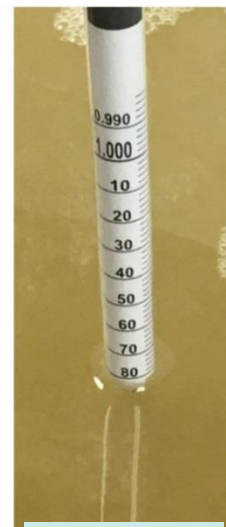
1. Nettoyez et stérilisez votre densimètre.
2. Prélevez un échantillon de vin dans une éprouvette de laboratoire en vous assurant qu'il y a suffisamment d'espace pour permettre au densimètre de flotter librement (voir image 1). Vous pouvez également placer le densimètre directement dans la cuve de fermentation primaire (voir image 3).
3. Placez le densimètre au centre de l'éprouvette. 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. Si vous effectuez ce test dans la cuve de fermentation primaire, placez le densimètre près du centre et dégagez toute trace de bulles ou de bouillonnement autour du densimètre afin d'en faciliter la lecture.
4. Une fois l'éprouvette ou la cuve de fermentation déposée sur une surface plane, essayez de maintenir votre regard bien aligné avec le densimètre (voir image 2). Notez la lecture au bas de la courbe du liquide entourant le densimètre. On appelle cette courbe le ménisque et la lecture la plus précise se retrouve au bas de cette courbe, de façon similaire à la lecture d'un liquide dans une tasse à mesurer lorsque l'on cuisine.
5. Référez au tableau de G.S. se trouvant dans vos instructions afin de déterminer adéquatement la progression de votre vin au cours du processus de fermentation.



- 1 -



- 2 -



- 3 -