

44 – AM Runde Dahme Spreewald

Nr.	Rufname	Name	RX	TX
01	Marconi	Andreas	5/9+15	5/9+15
02	Ascona	Nils	5/9+30	5/9+30
03	130T1001	Eberhard	4/9+15	
04	13KA01	Holger mit 0,5 Watt	3/5	
05	Maulwurf	Günter	5/9+15	
06	Alf	Alex	5/9+15	5/9+10
07	Spuckbrücke	Horst	5/9	5/9
08	DB200	Ronny	5/9+15	5/9+?
09	Wolf	Guido	2/3	
10	Alpha Lima	aus Luckenwalde	4/4	
11	Schwarze Mehlhase	Hans mit 0,5 Watt	3/5	
12	Laubenpieper	Peter	5/9+15	5/8
13	Kampfboot	Mirko	5/9	5/7
14	Milchmann	Ralf	5/9	5/9
15	Kukiestation	Angie	5/9+15	
16	Steinbock03	Hans	4/7	
17	Spreequelle	Hannelore	1/3	
18	Grüne Gurke	Peter	5/9	5/8
19	Laubenpieperin	Christa	5/9+15	5/8
20	Cnuddelchen	Moni	5/9+15	5/9+10

21	Hornetstation	Peter	4/7	4/7
22	13AP	Stefan	2/9	
23	Charlie Bravo	Ingo	3/5	5/7
24	Nilpferd	Andreas	5/9	5/9
25	Tempelhof P.	Peter	5/9	5/9
26	U-Boot @ Fisch	Uwe	0/0	0/0

Das war die 44 – AM Funkrunde vom 16.09.2023, ein Danke an alle Funkteilnehmer. Gruß an alle noch, Uwe.

Holger und Hans haben mit 0,5 Watt gefunkt. Siehe Foto.



<https://marvel.111mb.de/cb-funk-dahme-spreewald.html>


im Funkforum bei Funkbasis.de

<https://funkbasis.de/viewtopic.php?t=55820>

Mal was anderes, wer mal sich an Selbstgemachten Wein probieren möchte oder so. Da lernt man auch nie aus.

FRIEDRICH SAUER
WEINHEFE - ZUCHTANSTALT - VIERKA - ERZEUGNISSE

WWW.VIERKA.DE



97628 Bad Königshofen
Telefon (0 97 61) 91 88-0
Telefax (0 97 61) 91 88 44

GEBRAUCHSANWEISUNG

Oechslewaage mit Thermometer (Art.-Nr. 110020)
Oechslewaage ohne Thermometer (Art.-Nr. 110010)

Zur genauen Bestimmung des Mostgewichtes von Säften und Weinen in Oechsle - mit Thermometer und Korrekturskala.

Und so wird's gemacht:

Füllen Sie vorgeklärten Saft bzw. Wein in den Glasmesszylinder (Art.-Nr. 110120). Lassen Sie die Mostwaage vorsichtig in den gefüllten Glaszylinder gleiten. Achten Sie darauf, dass die Mostwaage in der Flüssigkeit frei „schwebt“ und dass die aus der Flüssigkeit ragende Skala der Mostwaage trocken ist (Fehlerquote sonst bis 5 Oechsle). Befindet sich der Weinling noch in Gärung, muss darauf geachtet werden, dass die Kohlensäure aus der im Glaszylinder befindlichen Probe restlos (durch kräftiges schütteln) entweicht, da diese das Messergebnis beeinflusst.

Der Flüssigkeitsspiegel zieht sich (durch Adhäsionskräfte zwischen Flüssigkeit und Glas) an Skala und Messzylinder bekanntlich nach oben - dieser oberste Rand ist der Punkt, wo Sie an der Skala der Mostwaage das Mostgewicht ablesen müssen. Dies ist deshalb so, damit Sie auch bei dunkel gefärbten Säften/Weinen genau ablesen können, wo Sie sonst den „unteren“ (ebenen) Flüssigkeitsspiegel nicht sehen können.

Gleichzeitig lesen Sie die Temperatur auf dem unten, an der Mostwaage befindlichen Thermometer, ab. Auf der gleichen Skala finden Sie gegenüber die Korrekturangabe, um wie viel Grad Oechsle Sie das oben abgelesene Mostgewicht nach oben oder unten umrechnen müssen, um bei der gegebenen Saft-/Weintemperatur das tatsächliche Mostgewicht zu ermitteln, d. h.

über 20 °C muss dazugezählt werden
unter 20 °C muss von dem abgelesenen Wert abgezogen werden
bei 20 °C muss nicht korrigiert werden

Zur Erläuterung: Das Mostgewicht verändert sich mit der Temperatur. Es ist allgemein üblich, das Mostgewicht bei 20 °C anzugeben, um vergleichbare Werte zu haben. Thermometer und Korrekturskala ersparen Ihnen das sonst erforderliche Erwärmen (bzw. Abkühlen) des zu messenden Saftes bzw. Weines.

Üblich sind Oechslegrade zwischen 40 und 80 beim Saft. Oechslegrade unter 0 bedeuten, dass der Wein vollständig vergoren ist.

Dazwischen liegende Mostgewichte deuten an, dass der Saft noch nicht vollständig vergoren ist. Bei sehr hohen Ausgangsmostgewichten kann es auch vorkommen, dass die Hefe infolge des hohen Alkoholgehaltes die Gärung einstellt – die Anzeige bedeutet dann, dass noch eine gewisse Menge Restzucker verblieben ist (dies ist im Allgemeinen bei Alkoholgehalten ab 12 %-vol. der Fall).

Die Gärung endet im Allgemeinen bei etwa 14 – 16 %-vol. Alkoholgehalt („Dessertweine“). In Ausnahmefällen werden aus angereicherten Mosten unter optimalen Voraussetzungen bis zu 18 %-vol. erreicht.

Den Alkoholgehalt können Sie mit dem Vinometer (Art.-Nr. 110050) oder Präzisionsvinometer (Art.-Nr. 110051) bestimmen.

Und noch ein Tip:

Mostwaage und Glaszylinder nach Gebrauch sofort vorsichtig mit klarem Wasser gut abspülen. Keine Spülmittel verwenden – deren Reste können bei der nächsten Messung (durch Herabsetzung der Oberflächenspannung) das Ergebnis verfälschen. Kein heißes Wasser zur Reinigung verwenden – das Glas könnte platzen oder das Thermometer beschädigt werden.

Umrechnungstabelle vom Mostgewicht auf Zucker und Alkohol

Mostgewicht Oe°	Spezifisches Gewicht	Zucker g/l	Alkohol % vol.	Alkohol g/l
1	1,001	-	-	-
5	1,005	-	-	-
10	1,010	-	-	-
15	1,015	-	-	-
20	1,020	-	-	-
25	1,025	-	-	-
30	1,030	-	-	-
35	1,035	62	3,81	30
40	1,040	72	4,4	34
45	1,045	85	5,1	40
50	1,050	99	5,9	46
55	1,055	115	6,7	53
60	1,060	130	7,6	60
65	1,065	143	8,4	66
70	1,070	155	9,1	72
75	1,075	168	9,9	78
80	1,080	180	10,6	84
85	1,085	192	11,4	90
90	1,090	205	12,2	97
95	1,095	218	13,0	103
100	1,100	231	13,8	109
105	1,105	244	14,6	115
110	1,110	257	15,3	121
115	1,115	270	16,1	127
120	1,120	283	16,9	133
125	1,125	296	17,7	140
130	1,130	308	18,4	145
135	1,135	321	19,2	151
140	1,140	-	-	-
145	1,145	-	nicht mehr	-
150	1,150	-	vergärbar	-
155	1,155	-	-	-
160	1,160	-	-	-

Erhöhung des Mostgewichts um 1 °Oe: 2,5 g Zucker pro Liter