

Valori densimetrici e rifrattometrici dei mosti, contenuto probabile in zucchero e alcole ottenibile (Jaulmes)



Rifrattometro 20° C	Babo	Alcole l/hl (x0.6)	Rifrattometro 20° C	Babo	Alcole l/hl (x0.6)
15.20	13.05	8.30	21.95	18.80	12.85
15.40	13.25	8.45	22.15	18.95	13.00
15.65	13.45	8.60	22.40	19.15	13.15
15.85	13.65	8.75	22.55	19.35	13.25
16.10	13.85	9.00	22.75	19.55	13.40
16.30	14.00	9.05	22.95	19.70	13.55
16.55	14.20	9.20	23.20	19.90	13.70
16.80	14.40	9.35	23.40	20.05	13.85
17.00	14.60	9.50	23.60	20.25	14.00
17.25	14.80	9.65	23.80	20.45	14.15
17.45	15.00	9.80	24.00	20.65	14.30
17.70	15.20	9.95	24.25	20.80	14.45
17.90	15.40	10.10	24.45	21.00	14.60
18.15	15.55	10.25	24.65	21.20	14.75
18.35	15.75	10.40	24.85	21.35	14.90
18.60	15.95	10.55	25.10	21.55	15.05
18.80	16.15	10.70	25.30	21.70	15.20
19.05	16.35	10.85	25.50	21.90	15.35
19.30	16.50	11.00	25.70	22.10	15.50
19.50	16.70	11.15	25.90	22.30	15.65
19.70	16.90	11.30	26.10	22.45	15.80
19.95	17.10	11.45	26.30	22.65	15.95
20.15	17.30	11.65	26.55	22.85	16.10
20.40	17.50	11.80	26.80	23.00	16.20
20.60	17.65	11.95	26.95	23.20	16.35
20.85	17.85	12.10	27.20	23.35	16.50
21.05	18.05	12.25	27.40	23.55	16.65
21.30	18.25	12.40	27.60	23.70	.
21.50	18.45	12.55	27.80	23.90	.
21.70	18.60	12.70	28.00	24.10	.

[home](#) [vitigni](#) [vinificazione](#) [produzione](#)