



Laboratoires Dujardin-Salleron

18, rue Henri Barbusse
94117 Arcueil Cedex
F R A N C E
Tél. : 33 (0)1 45 46 04 05
Fax : 33 (0)1 45 46 01 13
www.dujardin-salleron.com

MUSTIMETRE DUJARDIN-SALLERON

(N O R M E C E E)

PRINCIPE

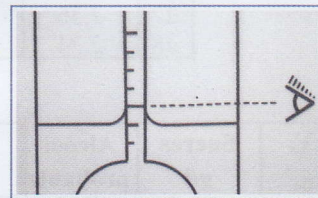
Le mustimètre Dujardin-Salleron est un aréomètre qui permet d'évaluer, d'après la masse volumique (exprimée en g/dm^3) du jus de raisin, sa teneur en sucre et la richesse alcoolique du vin que l'on obtiendra après fermentation complète, c'est-à-dire l'alcool probable.

Le même instrument peut servir à déterminer le moment optimum de la vendange ou celui du décuvage.

En effet, la masse volumique du jus augmente pendant la maturation puis se stabilise : la teneur en sucre est à son maximum et on peut vendanger. A l'inverse : la teneur en sucre (donc la masse volumique) diminue pendant la fermentation, puis se stabilise à un minimum : tout le sucre a fermenté, le vin est fait.

EMPLOI

- Le mustimètre doit être propre, lavé à l'eau courante après chaque essai et conservé dans son étui.
- La lecture s'effectue au sommet du ménisque et donne la masse volumique du moût à la température du laboratoire.
- La table 1 permet de corriger cette valeur pour obtenir la masse volumique à 20°C.
- La table 2 indique la teneur en sucre et l'alcool probable.



Exemples :

☞ Lecture 1070 à 17°C

Table 1 : correction : -0,86

Masse volumique corrigée à 20°C : $1070 - 0,86 = 1069,14$ arrondie à 1069

Table 2 : $1069 = 159,3$ g sucre/L, soit 9,47 % alcool probable.

☞ Lecture 1100 à 25°C

Table 1 : correction : + 1,81

Masse volumique corrigée à 20°C : $1100 + 1,81 = 1101,81$ arrondie à 1102

Table 2 : $1102 = 243,1$ g sucre/L, soit 14,45 % alcool probable.

NB : L'emploi d'un thermomètre est indispensable.

Utiliser de préférence le mustimètre avec thermomètre incorporé dans le flotteur réf. 385200.

ETALONNAGE CONFORME AU REGLEMENT CEE DU 17/09/90
16,83 g de sucre par litre de moût produisent 1 % d'alcool.

e-mail : dujardin-salleron@dujardin-salleron.com

TABLE 1

T°C	Masses volumiques							
	1000	1010	1020	1030	1040	1050	1060	1070
13	-1,03	-1,16	-1,28	-1,40	-1,52	-1,62	-1,74	-1,85
14	-0,92	-1,03	-1,14	-1,24	-1,34	-1,44	-1,54	-1,64
15	-0,77	-0,87	-0,96	-1,04	-1,13	-1,21	-1,29	-1,37
16	-0,65	-0,72	-0,79	-0,86	-0,93	-1,00	-1,06	-1,12
17	-0,50	-0,56	-0,61	-0,66	-0,72	-0,76	-0,82	-0,86
18	-0,35	-0,39	-0,43	-0,47	-0,49	-0,53	-0,56	-0,59
19	-0,19	-0,21	-0,23	-0,25	-0,27	-0,28	-0,30	-0,31
20								
21	0,19	0,21	0,23	0,24	0,26	0,28	0,29	0,31
22	0,39	0,42	0,45	0,49	0,52	0,55	0,58	0,61
23	0,61	0,66	0,71	0,76	0,80	0,85	0,90	0,95
24	0,85	0,91	0,97	1,03	1,09	1,15	1,19	1,25
25	1,08	1,15	1,23	1,30	1,37	1,44	1,52	1,59
26	1,30	1,40	1,49	1,58	1,67	1,76	1,84	1,93
27	1,57	1,68	1,77	1,88	1,98	2,07	2,16	2,26
28	1,82	1,93	2,05	2,16	2,29	2,39	2,51	2,63
T°C	Masses volumiques							
	1080	1090	1100	1120	1140	1160	1180	1200
13	-1,85	-2,07	-2,17	-2,38	-2,54	-2,77	-2,94	-3,11
14	-1,73	-1,82	-1,92	-2,08	-2,25	-2,42	-2,57	-2,73
15	-1,45	-1,53	-1,60	-1,75	-1,89	-2,03	-2,16	-2,28
16	-1,19	-1,25	-1,31	-1,43	-1,54	-1,65	-1,75	-1,84
17	-0,91	-0,96	-1,00	-1,09	-1,18	-1,25	-1,32	-1,39
18	-0,63	-0,65	-0,69	-0,74	-0,80	-0,85	-0,90	-0,95
19	-0,33	-0,35	-0,36	-0,39	-0,42	-0,43	-0,46	-0,50
20								
21	0,33	0,34	0,36	0,39	0,41	0,44	0,46	0,48
22	0,64	0,67	0,70	0,76	0,81	0,87	0,93	0,97
23	0,99	1,04	1,08	1,16	1,25	1,32	1,39	1,46
24	1,31	1,37	1,43	1,54	1,65	1,76	1,86	1,95
25	1,67	1,74	1,81	1,95	2,09	2,22	2,34	2,45
26	2,02	2,10	2,18	2,33	2,49	2,64	2,78	2,91
27	2,36	2,46	2,56	2,74	2,91	3,07	3,24	3,39
28	2,74	2,85	2,96	3,16	3,38	3,57	3,75	3,92

TABLE 2

M.V. g/dm ³	Sucres g/l	Alcool probable	M.V. g/dm ³	Sucres g/l	Alcool probable	M.V. g/dm ³	Sucres g/l	Alcool probable	M.V. g/dm ³	Sucres g/l	Alcool probable
1037	77,5	4,60	1067	154,2	9,16	1097	230,6	13,70	1127	304,4	18,09
1038	80,1	4,76	1068	156,8	9,32	1098	233,1	13,85	1128	306,9	18,24
1039	82,6	4,91	1069	159,3	9,47	1099	235,6	14,00	1129	309,3	18,38
1040	85,2	5,06	1070	161,9	9,62	1100	238,1	14,15	1130	311,8	18,53
1041	87,8	5,22	1071	164,4	9,77	1101	240,6	14,30	1131	314,2	18,67
1042	90,4	5,37	1072	167,0	9,93	1102	243,1	14,45	1132	316,7	18,82
1043	93,0	5,52	1073	169,9	10,08	1103	245,7	14,60	1133	319,2	18,97
1044	95,5	5,68	1074	172,1	10,23	1104	248,2	14,75	1134	321,7	19,11
1045	98,1	5,83	1075	174,7	10,38	1105	250,0	14,85	1135	324,1	19,26
1046	100,7	5,98	1076	177,3	10,54	1106	252,4	15,00	1136	326,6	19,41
1047	103,3	6,13	1077	179,8	10,69	1107	254,9	15,15	1137	329,1	19,55
1048	105,8	6,29	1078	182,4	10,84	1108	257,4	15,29	1138	331,5	19,70
1049	108,4	6,44	1079	185,0	10,99	1109	259,9	15,44	1139	334,0	19,84
1050	111,0	6,59	1080	187,5	11,15	1110	262,3	15,59	1140	336,4	19,99
1051	113,6	6,75	1081	190,1	11,30	1111	264,8	15,73	1141	338,9	20,14
1052	116,1	6,90	1082	193,0	11,46	1112	267,3	15,88	1142	341,4	20,28
1053	118,7	7,05	1083	195,5	11,61	1113	269,8	16,03	1143	343,8	20,43
1054	121,3	7,21	1084	198,0	11,76	1114	272,2	16,18	1144	346,3	20,58
1055	123,9	7,36	1085	200,5	11,91	1115	274,7	16,32	1145	348,8	20,72
1056	126,5	7,51	1086	203,0	12,06	1116	277,2	16,47	1146	351,2	20,87
1057	129,0	7,67	1087	205,5	12,21	1117	279,7	16,62	1147	353,7	21,02
1058	131,6	7,82	1088	208,0	12,36	1118	282,1	16,76	1148	356,2	21,16
1059	134,2	7,97	1089	210,5	12,51	1119	284,6	16,91	1149	358,6	21,31
1060	136,2	8,09	1090	213,0	12,66	1120	287,1	17,06	1150	361,1	21,46
1061	138,8	8,25	1091	215,5	12,81	1121	289,6	17,20	1151	363,6	21,60
1062	141,4	8,40	1092	218,1	12,95	1122	292,1	17,35	1152	366,0	21,75
1063	143,9	8,55	1093	220,6	13,10	1123	294,5	17,50	1153	368,5	21,90
1064	146,5	8,70	1094	223,1	13,25	1124	297,0	17,65	1154	371,0	22,04
1065	149,1	8,86	1095	225,6	13,40	1125	299,5	17,79	1155	373,4	22,19
1066	151,6	9,01	1096	228,1	13,55	1126	302,0	17,94	1156	375,9	22,34