



4. CONTINGUT EN SUCRES DEL MOST

La densitat del most depèn del seu contingut en sucres i en conseqüència ens indica el possible grau d'alcohol que tindrà el vi en que es transformarà després de la seva fermentació. Cada 17 g/l de sucre en el most produirà 1° alcohòlic en el vi.

Material:

- Densímetre de 1000 a 1200 de sensibilitat d'1 mg/l
- Proveta de 250 ml
- Most

Procediment:

1. Posa 200 ml de most en una proveta de 250 ml.
2. Introdueix-hi el densímetre i llegeix la densitat.
3. A partir de la següent taula de conversió, busca el contingut en sucres del most (g/l)

Densitat	Sucres (g/l)
1,055	134,7
1,060	146,6
1,065	158,3
1,070	170,0
1,075	181,3
1,080	193,8
1,085	204,0
1,090	215,1

Densitat	Sucres (g/l)
1,095	226,2
1,100	237,2
1,105	248,1
1,110	258,7
1,115	271,5
1,120	281,0
1,125	304,5
1,130	329,0

RESULTAT: Contingut en sucres del most analitzat g/l .

Quin seria el grau alcohòlic esperat del vi obtingut a partir d'aquest most?

El contingut en sucres d'un most sol anar de 150 a 250 g/l. Un vi ha de tenir com a màxim un contingut de 2g/l de sucres, ja que si en té més pot seguir fermentant.