

VINOMÈTRE SIMPLE

FICHE N° 73

PRÉSERVER
SAUVEGARDER
VALORISER

Période de fabrication : 1900-1924
Fabricant : BERNADOT ; BERNADOT ; BERNADOT
Domaines : Agronomie
Sous-domaines : Viticulture
Organisme : Cnam Champagne Ardenne
Ville : Reims
Modèle : simple
Matériaux : Verre

Description

Le vinomètre simple BERNADOT se compose d'un tube capillaire, gradué de 0 à 20 par pas de 5, terminé en pointe d'un côté et de l'autre en boule évasée destinée à servir de pied à l'appareil quand il fonctionne.

Pour se servir du vinomètre, il faut emplir à moitié la boule évasée avec le liquide à tester en le tenant verticalement jusqu'à ce que le liquide apparaisse à l'extrémité inférieure du tube et tombe en gouttes. Le liquide contenu dans la boule doit alors être versé et l'appareil posé sur une surface plane, la boule lui servant de pied. Le liquide contenu dans le vinomètre descend lentement, mais, par suite de l'attraction capillaire, reste suspendu en face du degré indiquant la force alcoolique.

Utilisation

Le vinomètre permet de mesurer la teneur en alcool d'un vin.

OBSERVATIONS GÉNÉRALES

Si par hasard le liquide versé dans la boule ne descendait pas, il suffirait d'aspirer légèrement par la pointe inférieure.

Il faut avoir soin de rincer à l'eau claire l'appareil après chaque essai.

Si, en essayant, la colonne de liquide était divisée par des bulles d'air, il faudrait recommencer l'opération.

Il faut éviter avec soin d'introduire dans le tube capillaire de la salive, des matières grasses ou des liquides visqueux qui le mettraient hors de service. Il est absolument essentiel que le trou qui se trouve à la boule soit toujours ouvert, il faut donc éviter de le laisser se boucher par le liquide. Pour s'assurer du bon état du tube, on fait un essai avec de l'eau qui, à la température de 15° , doit marquer 0°.

Lorsque l'eau, à la température de 15° , n'indique pas 0 au vinomètre, il faut essuyer l'intérieur de la boule à l'entrée de la tige avec un linge bien propre et faire passer un peu de vin dans l'appareil, rincer en suite et le vinomètre doit indiquer 0 avec l'eau pure. Si ce moyen n'était pas suffisant, il faudrait faire couler dans le tube capillaire quelques gouttes d'acide nitrique pour enlever les matières étrangères qui empêchant le bon fonctionnement; faire couler ensuite de l'eau pour rincer et essayer à 0.

CORRECTIONS

à faire subir aux degrés observés, suivant la température, pour avoir le degré réel

Lorsque le thermomètre indique une température inférieure à 15° , il faut ajouter $1/3$ de degré d'alcool par 5 degrés environ de température en moins de 15° .

Exemple. — Le thermomètre indique 10° de température, le vinomètre donne 9°, il faut donc ajouter $1/3$ de degré: soit $9^{\circ} 1/3$ degré réel.

Lorsque le thermomètre marque une température supérieure à 15° , la correction se fait en sens contraire, c'est-à-dire qu'il faut déduire $1/3$ le degré par 5° environ en plus de 15° .

Exemple. — Le thermomètre indique 25° , le vinomètre marque 11°, il faut donc déduire $2/3$ de degré d'alcool soit $10^{\circ} 1/3$ degré réel.



ALAMBIC LÉGAL H. B.
Petit Modèle (Déposé)

AVERALCOOMÈTRES & THERMOMÈTRE
ONTROLES PAR L'ÉTAT

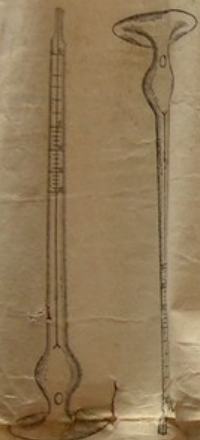




VINOMÈTRE BERNADOT

Donnant instantanément le degré Alcoolique des vins
(MODÈLES DÉPOSÉS)

Exiger sur chaque instrument les mots VINOMÈTRE BERNADOT (modèles déposés)
Toute contrefaçon sera poursuivie conformément à la loi



Vinomètre simple (fig. 1 et 2)

Ce petit appareil basé sur le phénomène de la capillarité se recommande par la justesse de ses indications et la simplicité de son emploi qui permet d'éviter les causes d'erreurs produites par la difficulté de l'affleurement dans les appareils similaires.

Sa construction et son peu de volume permettent d'avoir l'appareil complet dans un petit étui facile à mettre en poche.

Le **Vinomètre simple** se compose du tube capillaire gradué terminé en pointe d'un côté et de l'autre en boule évasée destinée à servir de pied à l'appareil quand il fonctionne (fig. 1 ou 2).

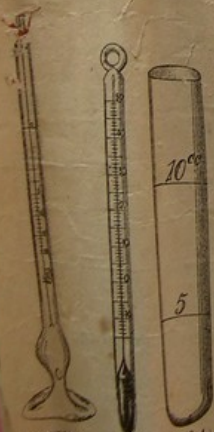
Le **Vinomètre complet** se compose du Vinomètre simple, d'un petit tube jauge à 5° et 10° afin de permettre de dédoublement exact du liquide trop riche en alcool et d'un petit thermomètre servant à constater la température du liquide à essayer (fig. 2, 3, 4).

MODE D'EMPLOI

Pour se servir du **Vinomètre**, il suffit d'emplir à moitié la boule évasée avec le liquide à essayer en tenant le Vinomètre verticalement (fig. 2) jusqu'au moment où l'on verra apparaître le liquide à l'extrémité inférieure du tube et tomber en gouttes (une dizaine), on versera alors le liquide contenu dans la boule et on posera l'appareil sur une surface plane, la boule lui servant de pied (fig. 1) le liquide contenu dans le Vinomètre descendra lentement, mais, par suite de l'attraction capillaire, restera suspendu en face du degré indiquant la force alcoolique.

Pour les vins trop riches en alcool, il est bon de dédoubleur avant l'expérience, quitte à doubler le degré indiqué par le Vinomètre; il suffit pour cela de verser dans le tube jauge 5° du liquide trop riche et d'ajouter 5° d'eau, de faire le mélange de ces liquides et de se servir de ce mélange pour essayer au Vinomètre.

D'ailleurs, si l'on considère que les divisions sont plus écartées de 0 à 10°, on est amené à faire le coupage par moitié pour avoir plus de précision.



Vinomètre complet (fig. 2, 3, 4)

Pour nous citer :

Base de la Mission nationale de sauvegarde et de valorisation du patrimoine scientifique et technique contemporain, PATSTEC, Vinomètre simple (BERNADOT ; BERNADOT ; BERNADOT), <https://www.patstec.fr/ressources/objets/detail?id=22420>, consulté le 2026-07-30