

PRÉSERVER
SAUVEGARDER
VALORISER

NOTICE DU VINOMÈTRE

FICHE N° 120

Période de fabrication : 1900-1924

Fabricant : BERNADOT ; BERNADOT ; BERNADOT

Domaines : Agronomie

Sous-domaines : Viticulture

Organisme : Cnam Champagne-Ardenne

Ville : Reims

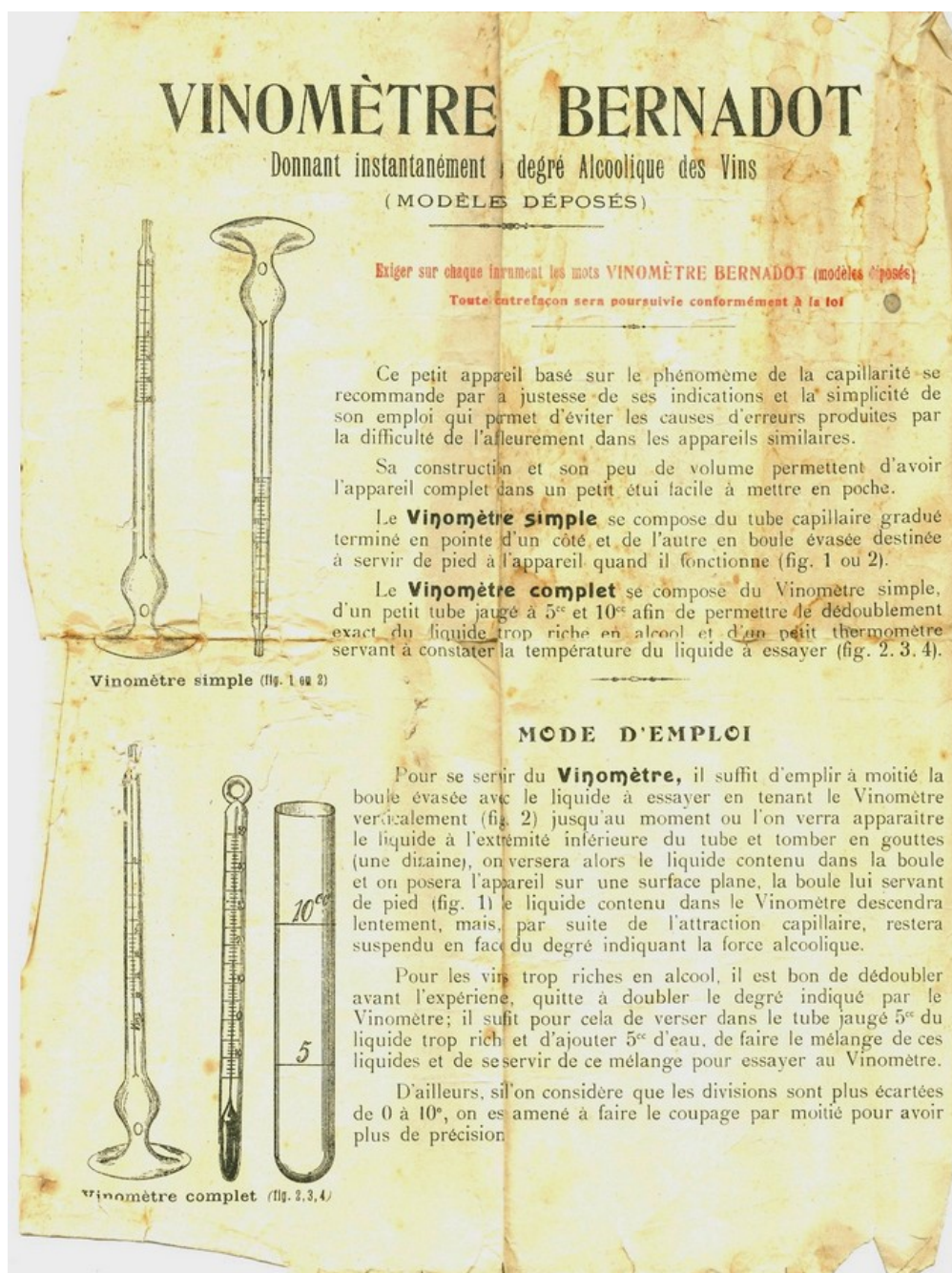
Modèle :

Matériaux : Papier

Description

Cette notice présente les vinomètres simple et complet Bernadot et donne leur mode d'emploi.

Utilisation



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° la 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)

AVEC ALCOOMÈTRES & THERMOMÈTRE

ONTROLÉS PAR L'ÉTAT

Pour nous citer :

Base de la Mission nationale de sauvegarde et de valorisation du patrimoine scientifique et technique contemporain, PATSTEC, Notice du Vinomètre (BERNADOT ; BERNADOT ; BERNADOT), <https://www.patstec.fr/ressources/objets/detail?id=22467>, consulté le 2026-07-30