

## PÈSE-VIN

FICHE N° 156

PRÉSERVER  
SAUVEGARDER  
VALORISER

Période de fabrication : 1975-1999  
Fabricant : fabricant non renseigné  
Domaines : Chimie  
Sous-domaines :  
Organisme : Cnam Champagne-Ardenne  
Ville : Reims  
Modèle :  
Matériaux : Verre, Mercure, Papier

### Description

Le pèse-vin est constitué d'une partie renflée, surmontée d'une tige cylindrique graduée de 5 au dessus de 0 à 2,4 en dessous de 0, et soudée dans sa partie inférieure à une boule de verre lestée de mercure.

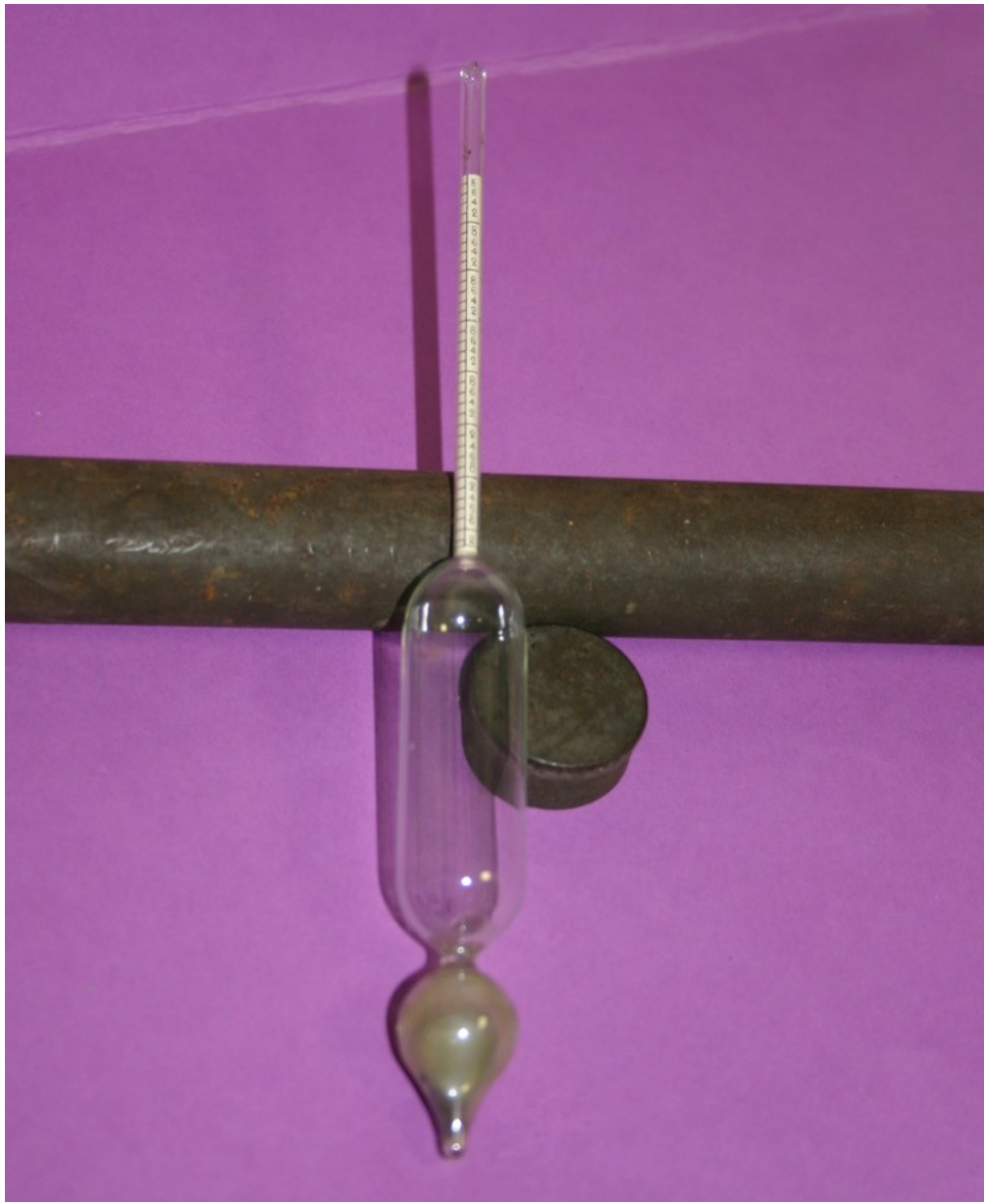
Le pèse-vin est un densimètre. Son fonctionnement est basé sur le principe d'Archimède : plongé dans un liquide, il flotte verticalement et s'enfonce d'autant moins que la densité du liquide est grande. La densité d'un vin est fonction de sa concentration en alcool. Plus un vin est alcoolisé, moins il est dense et plus le pèse-vin s'enfonce.

Le pèse-vin est protégé par un étui métallique.

### Utilisation

Le pèse-vin sert à mesurer la densité d'un vin pour déterminer sa teneur en alcool.







**Pour nous citer :**

Base de la Mission nationale de sauvegarde et de valorisation du patrimoine scientifique et technique contemporain, PATSTEC, Pèse-vin (fabricant non renseigné), <https://www.patstec.fr/ressources/objets/detail?id=22503>, consulté le 2026-05-15