

## VINOMÈTRE BERNADOT

FICHE N° 3185

PRÉSERVER  
SAUVEGARDER  
VALORISER

Période de fabrication : 1900-1924

Fabricant : BERNADOT

Domaines : Santé

Sous-domaines : Biophysique

Organisme : Université de Nantes - UFR des Sciences pharmaceutiques et biologiques

Ville : Nantes

Modèle :

Matériaux : Verre

### Description

Ce vinomètre Bernadot, conservé dans son étui cylindrique en carton, se compose d'un tube capillaire en verre translucide, renfermant une bande de papier gradué en degrés alcoolique de 0 à 20 par pas de 1. D'un côté il se termine en pointe et de l'autre côté il se termine en boule évasée. Cette partie est destinée à servir de pied à l'appareil quand il fonctionne.

Le vinomètre permet de mesurer la teneur en alcool d'un vin. La boule évasée est remplie à moitié du 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

Cet appareil était utilisé pour l'enseignement par le service de Biophysique de l'Université de Nantes.





**Pour nous citer :**

Base de la Mission nationale de sauvegarde et de valorisation du patrimoine scientifique et technique contemporain, PATSTEC, Vinomètre Bernadot (BERNADOT), <https://www.patstec.fr/ressources/objets/detail?id=3865>, consulté le 2026-06-14