



Mostwaage nach Oechsle

Die Skala wurde vom Mechaniker Oechsle aus Pforzheim entwickelt und stellt Dichte-Grade (spezifisches Gewicht) dar. Die Mostwaage nach Oechsle gibt das Gewicht des Mostes an, welches als Mostgewicht bezeichnet wird. Bei z.B. 50 Grad Oechsle ist die Dichte 1,050.

Mit der Mostwaage wird der Zucker- und Extraktgehalt des Mostes (z.B. Apfelsaft) bei 20 °C Produkttemperatur festgestellt.

1. Faustregel: 8 Grad Oechsle ergeben 1 Vol.% Alkohol

Beispiel: $\frac{56 \text{ Grad Oechsle}}{8 \text{ Grad Oechsle}} = 7 \%$ Alkoholgehalt.

2. Faustregel: Für die Anhebung eines Liter Mostes um 1 Grad Oechsle werden 2,5 Gramm Haushaltszucker verwendet.

Oder

Für die Anhebung eines Liter Mostes um 1 Vol.% Alkohol werden $(2,5 \times 8) = 20$ Gramm Haushaltszucker verwendet.

Bei Verwendung von Flüssigzucker (Invertzucker 67/33) ist lediglich die Einheit „Gramm“ in „Milliliter“ (ml) zu tauschen.



Gebrauchsanleitung

Vor Gebrauch sind die Mostwaage und der Spindel-Zylinder zu säubern, zu trocknen und die Mostwaage fusselfrei abzutrocknen. Die gesäuberte Mostwaage wird jetzt nur noch am dünnen Teil oberhalb der Skala angefasst.

Gießen Sie den abgestandenen Most (ohne Schwebeteilchen vom Fruchtfleisch) in den Spindel-Zylinder. Etwa 5 cm bis zum Zylinderrand sind frei zu lassen.

Danach tauchen Sie die Mostwaage mit trockenen Fingern langsam in die Saft-Mischung ein, bis sie frei schwimmt. Jetzt wird waagrecht in Augenhöhe an der Mostoberfläche abgelesen.

Achten Sie beim Gebrauch darauf, dass die zu messende Most-Mischung die gleiche Temperatur hat wie die auf der Mostwaage angegebene. Bei zu kalter Mischung zeigt die Mostwaage zu viel und bei zu warmer Mischung zu wenig an.

gerundete Korrekturtafel bei Veränderung der Messtemperatur von 20 °C	
°C	°Oe
10	- 2,4
11	- 2,2
12	- 2,0
13	- 1,8
14	- 1,6
15	- 1,4
16	- 1,1
17	- 0,8
18	- 0,6
19	- 0,3
20	+ - 0
21	+ 0,3
22	+ 0,6
23	+ 0,8
24	+ 1,1
25	+ 1,4