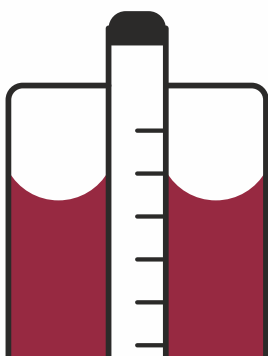
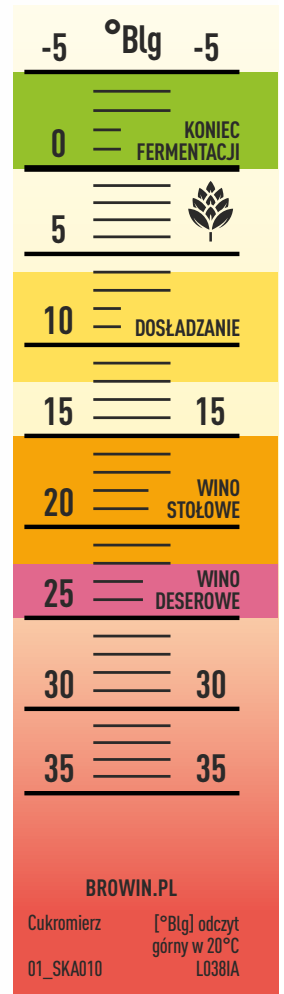


PL - Sposób pomiaru: 1. Do próbki lub innego równie wysokiego naczynia wlać badany roztwór. 2. Włożyć miernik do płynu (wskaźnik nie może dotykać ścianek i dna naczynia). 3. Po ustaleniu się poziomu zanurzenia, dokonać odczytu. Wskaźnik służy do oznaczania cukru w nastawach cukrowych, win oraz piw domowych. Umożliwia pomiar ekstraktu początkowego, kontrolę przebiegu fermentacji oraz sprawdzenie ekstraktu po zakończeniu. **Uwaga:** Badany roztwór w chwili pomiaru powinien mieć temperaturę 20°C. Odczyt wyrażony jest w °Bgl (1°Bgl oznacza, że w 1 kg roztworu jest 10 g cukru). **EN - Method of measurement:** 1. Pour the tested solution into a test tube or another equally high container. 2. Insert the meter into the liquid (the indicator cannot touch the walls or bottom of the container). 3. After the immersion level has stabilized, take a reading. The indicator is used to measure the sugar content in sugar washes, wines, and homemade beers. It allows for measuring the initial extract, controlling the fermentation process, and checking the apparent extract after it has finished. **Note:** The tested solution should have a temperature of 20°C at the time of measurement. The reading is expressed in °Bgl (1°Bgl means that there are 10 g of sugar in 1 kg of solution). **DE - Messverfahren:** 1. Gießen Sie die getestete Lösung in ein Reagenzglas oder einen anderen gleich hohen Behälter. 2. Tauchen Sie das Messgerät in die Flüssigkeit ein (das Messgerät darf weder die Wände noch den Boden des Behälters berühren). 3. Sobald sich die Eintauchtiefe stabilisiert hat, nehmen Sie eine Messung vor. Der Indikator dient zur Bestimmung des Zuckergehalts in Zuckermaischen, Weinen und hausgebrannten Bieren. Damit können Sie den anfänglichen Extrakt messen, den Gärprozess steuern und den scheinbaren Extrakt nach dessen Abschluss prüfen. **Hinweis:** Die zu testende Lösung sollte zum Zeitpunkt der Messung eine Temperatur von 20°C haben. Der Messwert wird in °Bgl angegeben (1°Bgl bedeutet, dass 1 kg Lösung 10 g Zucker enthält). **FR - Méthode de mesure:** 1. Versez la solution testée dans un tube à essai ou un autre récipient de même hauteur. 2. Introduisez l'appareil de mesure dans le liquide (l'indicateur ne doit pas toucher les parois ni le fond du récipient). 3. Une fois le niveau d'immersion stabilisé, effectuez une lecture. L'indicateur sert à mesurer la teneur en sucre dans les moûts sucrés, les vins et les bières maison. Il permet de mesurer l'extrait initial, de contrôler le processus de fermentation et de vérifier l'extrait apparent une fois celui-ci terminé. **Attention:** La solution testée doit avoir une température de 20°C au moment de la mesure. La lecture est exprimée en °Bgl (1°Bgl signifie qu'il y a 10 g de sucre dans 1 kg de solution). **LT - Matavimo būdas:** 1. Supilkite tiriamąjį tirpalą į mėgintuvėlį arba kitą tokio pat aukščio indą. 2. Įdėkite matuoklį į skystį (indikatorius neturi liesti indo sienelių ar dugno). 3. Kai panardinimo lygis stabilizuosis, užrašykite rodmenį. Indikatorius naudojamas cukraus kiekiui nustatyti cukriniuose rauguose, vynuose ir naminiame aluje. Tai leidžia išmatuoti pradinį ekstraktą, kontroliuoti fermentacijos procesą ir patikrinti tariamą ekstraktą jam pasibaigus. **Dėmesio:** Matavimo metu tiriamo tirpalo temperatūra turi būti 20°C. Rodmuo išreiškiamas °Bgl (1°Bgl reiškia, kad 1 kg tirpalo yra 10 g cukraus). **LV - Mērīšanas veids:** 1. Ielejiet testējamo šķidruma mēģenē vai citā tikpat augstā traukā. 2. Ievietojiet mērītāju šķidrumā (indikatorus nedrīkst pieskarties trauka sienām vai dibenam). 3. Kad iegremdēšanas līmenis ir stabilizējies, nolaset rezultātu. Indikators tiek izmantots cukura saturā noteikšanai cukura mīšās, vīnos un mājās brūvētā alū. Tas ļauj izmērīt sākotnējo ekstraktu, kontrolēt fermentācijas procesu un pārbaudīt šķīduma ekstraktu pēc tā pabeigšanas. **Uzmanību:** Testējamā šķidruma temperatūrai mērīšanas laikā jābūt 20°C. Rādījums ir izteikts °Bgl (1°Bgl nozīmē, ka 1 kg šķidruma ir 10 g cukura). **EE - Mõõtmisviis:** 1. Valage testitava lahuse temperatuuril mērīmise ajal olema 20°C. Näit on väljendatud °Bgl (1°Bgl tähendab, et 1 kg lahuses on 10 g suhkrut). **CZ - Způsob měření:** 1. Nalijte testovaný roztok do zkumavky nebo jiné stejně vysoké nádoby. 2. Vložte měřidlo do kapaliny (indikátor se nesmí dotýkat stěn nebo dna nádoby). 3. Jakmile se hladina ponoří ustálí, odečtěte výsledek. Indikátor slouží k určení obsahu cukru v cukerných kvasích, vínách a domácích pivách. Umožňuje měřit počáteční extrakt, kontrolovat proces fermentace a kontrolovat zdanlivý extrakt po jeho dokončení. **Pozor:** Testovaný roztok by měl mít v době měření teplotu 20°C. Odečet je vyjádřen v °Bgl (1°Bgl znamená, že v 1 kg roztoku je 10 g cukru). **RU - Способ измерения:** 1. Налейте исследуемый раствор в пробирку или другой высокий сосуд. 2. Поместите измеритель в жидкость (индикатор не должен касаться стенок и дна сосуда). 3. После стабилизации уровня погружения снимите показания. Индикатор используется для определения содержания сахара в сахарных заторах, винах и домашних пивных напитках. Позволяет измерить начальный экстракт, контролировать процесс брожения и проверить кажущийся экстракт после его завершения. **Внимание:** Температура исследуемого раствора на момент измерения должна составлять 20°C. Показание выражается в °Bgl (1°Bgl означает, что в 1 кг раствора содержится 10 г сахара). **RO - Metoda de măsurare:** 1. Turnați soluția testată într-o eprubetă sau într-un alt recipient de aceeași înălțime. 2. Introduceți aparatul de măsură în lichid (indicatorul nu trebuie să atingă pereții sau fundul recipientului). 3. După stabilizarea nivelului de imersiune, efectuați citirea. Indicatorul este utilizat pentru determinarea conținutului de zahăr în musturile de zahăr, vinuri și beri de casă. Permite măsurarea extractului inițial, controlul procesului de fermentație și verificarea extractului aparent după finalizarea acestuia. **Atenție:** Soluția testată trebuie să aibă o temperatură de 20°C în momentul măsurării. Citirea este exprimată în °Bgl (1°Bgl înseamnă că există 10 g de zahăr în 1 kg de soluție). **SK - Spôsob merania:** 1. Nalejte testovaný roztok do skúmavky alebo inej rovnako vysokej nádoby. 2. Vložte meradlo do kvapaliny (ukazovateľ sa nesmie dotýkať stien ani dna nádoby). 3. Keď sa hladina ponoru stabilizuje, vykonajte odpočet. Indikátor slúži na určenie obsahu cukru v cukrových kvasoch, vínach a domácich pivách. Umožňuje merať počiatočný extrakt, kontrolovať proces fermentácie a overovať zdanlivý extrakt po jeho dokončení. **Pozor:** Testovaný roztok by mal mať v čase merania u rídku (indikátor ne povinen torakatis stínok alebo dna emnosti). 3. Koli rívenь занурення стабілізується, зніміть показання. Індикатор використовується для визначення вмісту цукру у цукрових заторах, винах та домашньому пиві. Він дозволяє вимірювати початковий екстракт, контролювати процес бродіння та перевіряти уявний екстракт після його завершення. **Увага:** Випробуваний розчин повинен мати температуру 20°C на момент вимірювання. Показання виражаються в °Bgl (1°Bgl означає, що в 1 кг розчину міститься 10 г цукру). **SE - Mätmetod:** 1. Håll den testade lösningen i ett provrör eller en annan lika hög behållare. 2. Sänk ner mätaren i vätskan (se till att den inte vidrör behållarens väggar eller botten). 3. När nedsänkingsnivån har stabiliserats, gör en avläsning. Indikatorn används för att mäta sockerhalten i sockerjäst, viner och hembragda öl. Den möjliggör mätning av initialt extrakt, kontroll av jäsningsprocessen och verifiering av skenbart extrakt efter avslutad jästning. **Observera:** Den testade lösningen bör ha en temperatur på 20°C vid tidpunkten för mätningen. Avläsningen uttrycks i °Bgl (1°Bgl betyder att det finns 10 g socker i 1 kg lösning).



Odczyt: wartość °Bgl z położenia górnego menisku cieczy.
 °Bgl value from the position of the upper meniscus of the liquid.
 °Bgl-Wert aus der Position des oberen Meniskus der Flüssigkeit.

