

Valódi szeszfok meghatározása

Mi az hogy „valódi” szeszfok – nem minden szeszfok „valódi”?

Nem bizony, mert az etilalkohol-víz keverék (pálinka) különböző hőmérsékleten, különböző térfogatú, különböző sűrűségű, ezért a szeszfok „méréskor” különböző szeszfokúnak, különböző „erősségűnek” mérjük a pálinkánkat. **A pálinka valódi szeszfoka a 20C°-on mért szeszfok.**

Annak érdekében, hogy megállapíthassuk a pálinka -tényleges- 20 C°-ra átszámított **valódi szeszfokát**, ahhoz a „mért” szeszfokot korrigálni kell a pálinka fokolásakor mért hőmérsékleti értékével.

Ehhez szükségünk van olyan fokolóra, amelybe beépítésre került hőmérő is.

Példa: a mérőhengerbe öntött pálinkába bele állítjuk a hőmérős szeszfokolónkat és kb. 10 perc elteltével leolvassuk a szeszfokolón a szeszfokot, a beépített hőmérőn pedig a pálinka hőfokát.

Fontos: a mérőhenger színültig legyen pálinkával és a szeszfok leolvasáskor a szemünk és a mérőhenger teteje egy magasságban legyen, így a szeszfokoló által mutatott értéket pontosan fogjuk látni. A hőmérséklet leolvasásakor pedig a higanyszál felső végével legyen egy magasságban a szemünk.

A leolvasás eredménye: a szeszfokolón: 48 „fok”- ez a „mért szeszfok”-, a hőmérőn 24 C°.

Mint mondtam a „valódi szeszfok” az mindig a „mért” szeszfoknak 20 C° fokra korrigált szeszfoka, ezért a „**Hőmérséklet korrekciós táblázat**”-ból megnézzük, hogy 24 C°-on a 48 v/-osnak „mért” pálinkánk hány fokos is „valójában” – és azt látjuk, hogy „csak” 46,5 v/v%-os, azaz 46,5 „fokos”, mert a 24 C°-os hőmérsékleti érték „vízszintes vonala” és a 48 v/v% „függőleges vonala” metszéspontjában a táblázat 46,5-es értéket mutat.

[A valódi szeszfok megállapítására használhatod a Segédletek/ Mindennapi használatra/Hígítás kalkulátor.xls-t – a megfelelő sorokba beírod a **mért értékeket** és kiadja a **valódi szeszfokot!**]

Mi ennek a magyarázata, mitől van ez a jelenség?

Az etilalkohol-víz elegy (pálinka) minél melegebb 20 C°-nál, annál inkább „hígabb” lesz, csökken a sűrűsége -, „kitágul”-, ezért a szeszfokoló mélyebben süllyed bele, ezáltal „magasabb” szeszfokot mutat mint a „valós” szeszfok, míg fordított esetben - ha hidegebb a pálinka, mint 20 C° -, akkor „sűrűbb” lesz a pálinka -, „összehúzódik” – a fokoló „kevésbé tud belesüllyedni”, ezért „alacsonyabb” szeszfok értéket mutat a „valós” szeszfoknál.