

Les degrés probables notés sur les Rapports d'analyse du laboratoire  
sont calculés à 16.83 - Table 1

Densité à 20°C	Sucre g/l	Rosé et Blanc 16,5	16,83	Rouge 17	Réfracto 17,5	Densité à 20°C	Sucre g/l	Rosé et Blanc 16,5	16,83	Rouge 17	Réfracto 17,5
1046	102,0	6,2	6,1	6,0	5,8	1084	197,0	11,9	11,7	11,6	11,3
1047	104,5	6,3	6,2	6,1	6,0	1085	199,5	12,1	11,9	11,7	11,4
1048	107,0	6,5	6,4	6,3	6,1	1086	202,0	12,2	12,0	11,9	11,5
1049	109,5	6,6	6,5	6,4	6,3	1087	204,5	12,4	12,2	12,0	11,7
1050	112,0	6,8	6,7	6,6	6,4	1088	207,0	12,5	12,3	12,2	11,8
1051	114,5	6,9	6,8	6,7	6,5	1089	209,5	12,7	12,4	12,3	12,0
1052	117,0	7,1	7,0	6,9	6,7	1090	212,0	12,8	12,6	12,5	12,1
1053	119,5	7,2	7,1	7,0	6,8	1091	214,5	13,0	12,7	12,6	12,3
1054	122,0	7,4	7,2	7,2	7,0	1092	217,0	13,2	12,9	12,8	12,4
1055	124,5	7,5	7,4	7,3	7,1	1093	219,5	13,3	13,0	12,9	12,5
1056	127,0	7,7	7,5	7,5	7,3	1094	222,0	13,5	13,2	13,1	12,7
1057	129,5	7,8	7,7	7,6	7,4	1095	224,5	13,6	13,3	13,2	12,8
1058	132,0	8,0	7,8	7,8	7,5	1096	227,0	13,8	13,5	13,4	13,0
1059	134,5	8,2	8,0	7,9	7,7	1097	229,5	13,9	13,6	13,5	13,1
1060	137,0	8,3	8,1	8,1	7,8	1098	232,0	14,1	13,8	13,6	13,3
1061	139,5	8,5	8,3	8,2	8,0	1099	234,5	14,2	13,9	13,8	13,4
1062	142,0	8,6	8,4	8,4	8,1	1100	237,0	14,4	14,1	13,9	13,5
1063	144,5	8,8	8,6	8,5	8,3	1101	239,5	14,5	14,2	14,1	13,7
1064	147,0	8,9	8,7	8,6	8,4	1102	242,0	14,7	14,4	14,2	13,8
1065	149,5	9,1	8,9	8,8	8,5	1103	244,5	14,8	14,5	14,4	14,0
1066	152,0	9,2	9,0	8,9	8,7	1104	247,0	15,0	14,7	14,5	14,1
1067	154,5	9,4	9,2	9,1	8,8	1105	249,5	15,1	14,8	14,7	14,3
1068	157,0	9,5	9,3	9,2	9,0	1106	252,0	15,3	15,0	14,8	14,4
1069	159,5	9,7	9,5	9,4	9,1	1107	254,5	15,4	15,1	15,0	14,5
1070	162,0	9,8	9,6	9,5	9,3	1108	257,0	15,6	15,3	15,1	14,7
1071	164,5	10,0	9,8	9,7	9,4	1109	259,5	15,7	15,4	15,3	14,8
1072	167,0	10,1	9,9	9,8	9,5	1110	262,0	15,9	15,6	15,4	15,0
1073	169,5	10,3	10,1	10,0	9,7	1111	264,5	16,0	15,7	15,6	15,1
1074	172,0	10,4	10,2	10,1	9,8	1112	267,0	16,2	15,9	15,7	15,3
1075	174,5	10,6	10,4	10,3	10,0	1113	269,5	16,3	16,0	15,9	15,4
1076	177,0	10,7	10,5	10,4	10,1	1114	272,0	16,5	16,2	16,0	15,5
1077	179,5	10,9	10,7	10,6	10,3	1115	274,5	16,6	16,3	16,1	15,7
1078	182,0	11,0	10,8	10,7	10,4	1116	277,0	16,8	16,5	16,3	15,8
1079	184,5	11,2	11,0	10,9	10,5	1117	279,5	16,9	16,6	16,4	16,0
1080	187,0	11,3	11,1	11,0	10,7	1118	282,0	17,1	16,8	16,6	16,1
1081	189,5	11,5	11,3	11,1	10,8	1119	284,5	17,2	16,9	16,7	16,3
1082	192,0	11,6	11,4	11,3	11,0	1120	287,0	17,4	17,1	16,9	16,4
1083	194,5	11,8	11,6	11,4	11,1						

Chaque année, la détermination du degré alcoolique probable n'est pas chose aisée.

Il faut savoir que les levures fermentent de 16 à 19g de sucre par litre pour fournir 1° d'alcool et qu'il existe actuellement aucun moyen de prévoir avec certitude le rendement sucre-alcool.

De plus, l'emploi du levurage augmente le rendement en alcool.

Table de correction des températures sur la masse volumique des moûts naturels et des moûts concentrés, pour ramener le résultat à 20°C

Table 2

La lecture au densimètre se fait sur un jus représentatif de l'ensemble de la cuve.

Le mustimètre permet de lire une densité à une température T°.

Cette lecture sera amenée à la valeur que l'on aurait à 20°C en ajoutant ou retranchant la correction donnée par la table n°2.

**Exemple :** Lecture sur le mustimètre : 1085, T° 25°C

Sur la table de correction, on lit : 1080 à 25°C ajouter 1.67 et 1090 à 25°C ajouter 1.74.

On rajoutera donc à 1085 : 1.70. La valeur à retenir est donc : 1085 + 1.70 = 1086.7 à 20°C, arrondi à 1087

Soit après la lecture sur la table n°1 : 12°4 pour un vin blanc / 12° pour un vin rouge

T°C	MASSES VOLUMIQUES											
	1,000	1,010	1,020	1,030	1,040	1,050	1,060	1,070	1,080	1,090	1,100	1,110
à retrancher												
10	1,27	1,47	1,65	1,83	1,99	2,17						
11	1,21	1,37	1,53	1,69	1,84	2,00						
12	1,10	1,26	1,40	1,53	1,67	1,81						
13	1,03	1,16	1,28	1,40	1,52	1,62	1,74	1,85	1,96	2,07	2,17	2,28
14	0,92	1,03	1,14	1,24	1,34	1,44	1,54	1,64	1,73	1,82	1,92	2,00
15	0,77	0,87	0,96	1,04	1,13	1,21	1,29	1,37	1,45	1,53	1,60	1,68
16	0,65	0,72	0,79	0,86	0,93	1,00	1,06	1,12	1,19	1,25	1,31	1,37
17	0,50	0,56	0,61	0,66	0,72	0,76	0,82	0,86	0,91	0,96	1,00	1,05
18	0,35	0,39	0,43	0,47	0,49	0,53	0,56	0,59	0,63	0,65	0,69	0,72
19	0,19	0,21	0,23	0,25	0,27	0,28	0,30	0,31	0,33	0,35	0,36	0,38
20												
à rajouter												
21	0,19	0,21	0,23	0,24	0,26	0,28	0,29	0,31	0,33	0,34	0,36	0,37
22	0,39	0,42	0,45	0,49	0,52	0,55	0,58	0,61	0,64	0,67	0,70	0,73
23	0,61	0,66	0,71	0,76	0,80	0,85	0,90	0,95	0,99	1,04	1,08	1,12
24	0,85	0,91	0,97	1,03	1,09	1,15	1,19	1,25	1,31	1,37	1,43	1,48
25	1,08	1,15	1,23	1,30	1,37	1,44	1,52	1,59	1,67	1,74	1,81	1,88
26	1,30	1,40	1,49	1,58	1,67	1,76	1,84	1,93	2,02	2,10	2,18	2,25
27	1,57	1,68	1,77	1,98	1,98	2,07	2,16	2,26	2,36	2,46	2,56	2,65
28	1,82	1,93	2,05	2,16	2,29	2,39	2,51	2,63	2,74	2,85	2,96	3,06
29	2,11	2,23	2,36	2,49	2,62	2,74						
30	2,38	2,52	2,67	2,80	2,93	3,06						

T°C	MASSES VOLUMIQUES											
	1,120	1,140	1,160	1,180	1,200	1,220	1,240	1,260	1,280	1,300	1,320	1,340
à retrancher												
13	2,38	2,59	2,77	2,94	3,11	3,28	3,44	3,54	3,72	3,86	3,99	4,12
14	2,08	2,25	2,42	2,57	2,73	2,86	2,99	3,12	3,24	3,35	3,46	3,57
15	1,75	1,89	2,03	2,16	2,28	2,40	2,51	2,61	2,71	2,80	2,89	2,94
16	1,43	1,54	1,65	1,75	1,84	1,94	2,02	2,09	2,17	2,23	2,30	2,36
17	1,09	1,18	1,25	1,32	1,39	1,46	1,52	1,57	1,63	1,67	1,71	1,75
18	0,74	0,80	0,85	0,90	0,95	0,99	1,02	1,06	1,09	1,13	1,16	1,18
19	0,39	0,42	0,43	0,46	0,48	0,50	0,52	0,54	0,55	0,57	0,58	0,59
20												
à rajouter												
21	0,39	0,41	0,44	0,46	0,48	0,51	0,54	0,56	0,57	0,58	0,59	0,60
22	0,76	0,81	0,87	0,93	0,97	1,02	1,06	1,09	1,12	1,15	1,17	1,19
23	1,16	1,25	1,32	1,39	1,46	1,52	1,58	1,62	1,68	1,72	1,75	1,77
24	1,54	1,65	1,76	1,86	1,95	2,04	2,11	2,17	2,23	2,29	2,33	2,35
25	1,95	2,09	2,22	2,34	2,45	2,55	2,64	2,74	2,81	2,87	2,90	2,92
26	2,33	2,49	2,64	2,78	2,91	3,03	3,15	3,26	3,37	3,47	3,55	3,62
27	2,74	2,91	3,07	3,24	3,39	3,55	3,69	3,82	3,94	4,04	4,14	4,23
28	3,16	3,38	3,57	3,75	3,92	4,08	4,23	4,37	4,51	4,62	4,73	4,80