

Mušť sa mení na víno počas alkoholového kvasenia.

#### **WAGNEROV VÍNOMER NÁVOD NA POUŽITIE**

Keď sa kvasenie blíži ku koncu, nasadíte na sud alebo demižón odkvapkávač. Odkvapkávač naplňte do polovice vodou. Je dôležité, aby bola korková zátka tesne uzavretá a aby vzduch prúdil len cez odkvapkávač. Vzniknutý oxid uhličitý sa potom uvoľňuje zo suda cez vodnú vrstvu odkvapkávača so špecifickým bublavým zvukom. Jeho výhodou je, že aj po skončení kvasenia zostáva nad povrchom vína vrstva oxidu uhličitého, ktorá uzatvára víno pred vzduchom a eliminuje nežiaduce oxidačné účinky.

**Meranie vína:** Tento vínomer nahrádza veľmi drahé zariadenie na stanovenie Maligandovho stupňa. Teplota meraného necukrovaného vína by mala byť presne 20 °C. Opatrne vložte vínomer do vína a po jeho ustálení odčítajte hodnotu na hornej úrovni stupnice. Výslednú hodnotu vynásobte hodnotou v rozmedzí od 1,95 do 2,5. Tento koeficient závisí od charakteru lokality a pôdy. Pri stolových vínach v piesočnatých oblastiach je násobiteľ 2,2, pri kvalitných vínach v horských oblastiach 2,5. Výsledok udáva obsah alkoholu zodpovedajúci Maligandovmu stupňu. Ak víno ešte obsahuje cukor, je z pravokorenej odrody alebo je veľmi husté, vínomer môže ukazovať menej alebo dokonca 0 stupňov. Najlepšie výsledky pri používaní vínomera sa dosahujú na základe skúseností, pričom správny násobiteľ sa určuje praxou.

Vínomer nie je vhodný na presné meranie!

Mošť se mění na víno během alkoholového kvašení.

#### **WAGNERŮV VÍNOMĚR: NÁVOD K POUŽITÍ**

Když se kvašení blíží ke konci, nasadíte na sud nebo demižon odkapávač. Odkapávač naplňte do poloviny vodou. Je důležité, aby byla korková zátka těsně uzavřena a aby vzduch proudil jen přes odkapávač. Vzniklý oxid uhličitý se pak uvolňuje ze suda přes vodní vrstvu odkapávače se specifickým bublavým zvukem. Jeho výhodou je, že i po skončení kvašení zůstává nad povrchem vína vrstva oxidu uhličitého, která uzavírá víno před vzduchem a eliminuje nežádoucí oxidační účinky.

**Měření vína:** Tento vínoměr nahrazuje velmi drahé zařízení pro stanovení Maligandova stupně. Teplota měřeného necukrovaného vína by měla být přesně 20 °C. Opatrně vložte vínoměr do vína a po jeho ustálení odečtete hodnotu na horní úrovni stupnice. Výslednou hodnotu vynásobte hodnotou v rozmezí od 1,95 do 2,5. Tento koeficient závisí na povaze lokality a půdy. U stolních vín v písčinných oblastech je násobitel 2,2, u kvalitních vín v horských oblastech 2,5. Výsledek udává obsah alkoholu odpovídající Maligandovu stupni. Pokud víno ještě obsahuje cukr, je z pravokořenné odrůdy nebo je velmi husté, vínoměr může ukazovat méně nebo dokonce 0 stupňů. Nejlepších výsledků při používání vínoměru se dosahují na základě zkušeností, přičemž správný násobitel se určuje praxí.

Vínoměr není určen pro přesné měření!

A must alkoholos erjedés folyamán alakul át borrá.

## WAGNER-FÉLE BORFOKOLÓ HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

Amikor az erjedés már a vége felé jár, tegyük kotyogót a hordóra, ballonra. A kotyogót töltsük félig vízzel. Fontos hogy a parafa dugó jól zárjon, s csak a kotyogó legyen a légző cső. A keletkező szén-dioxid ezentúl a kotyogó vízrétegén keresztül sajátos buborékoló hanggal távozik a hordóból, innen ered az elnevezés is. Előnye, hogy az erjedés befejeződése után is szén-dioxid párna marad a bor felszíne fölött, s ez elzárja a bort a levegőtől, kiküszöbölve a nem kívánatos oxidációs hatásokat.

**Borfokmérés:** Ez a fajsúlymérő az igen drága Maligand meghatározó készüléket helyettesíti. A mérendő cukrozatlan bor hőfoka pontosan 20°C legyen. A mérendő borba óvatosan belehelyezzük a fokolót, majd miután az nyugalmi állapotba került, a felső szintnél leolvassuk a skálát. A kapott értéket 1,95 -2,5 közötti értékkel szorozzuk meg. A szorzószám a hely és a talaj jellegétől függ. Asztali borok, homokos terület esetén 2,2 a szorzó, minőségi, hegyvidéki boroknál 2,5 a szorzó. A kapott eredmény alkoholtartalmat mutat, ami a Maligand borfoknak felel meg. Amennyiben a bor még cukrot tartalmaz, direkt termő fajta, vagy nagyon sűrű, úgy a fokoló kevesebbet, esetleg 0 fokot is mutathat. A borfokmérőt tapasztalat útján használhatjuk a legjobb eredménnyel, amikor is a megfelelő szorzószámot a gyakorlatok alapján megállapítottuk.

A fokoló hiteles mérésre nem alkalmas!

---

## RO Română

Mustul se transformă în vin în timpul fermentației alcoolice.

### VINOMETRUL WAGNER INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE

Când fermentația se apropie de sfârșit, puneți un tub de fermentare pe butoi sau damigeană. Umpleți tubul de fermentare pe jumătate cu apă. Este important ca dopul să fie bine închis și ca aerul să circule numai prin tubul de fermentare. Dioxidul de carbon rezultat este apoi eliberat din butoi prin stratul de apă al tubului de fermentare cu un sunet specific de barbotare. Avantajul său este că și după terminarea fermentației, deasupra suprafeței vinului rămâne un strat de dioxid de carbon, care etanșează vinul de aer și elimină efectele nedorite de oxidare.

**Măsurarea vinului:** Acest vinometru înlocuiește dispozitivul foarte scump pentru determinarea gradului Maligand. Temperatura vinului neîndulcit cu zahăr măsurat trebuie să fie de exact 20 °C.

Introduceți cu atenție vinometru în vin și, după ce acesta s-a așezat, citiți valoarea de la nivelul superior al meniscului scalei. Înmulțiți valoarea rezultată cu o valoare între 1,95 și 2,5. Acest coeficient depinde de natura localității și a solului. Pentru vinurile de masă din zonele nisipoase, multiplicatorul este 2,2, pentru vinurile de calitate din zonele montane, 2,5. Rezultatul indică conținutul de alcool corespunzător gradului Maligand. Dacă vinul mai conține zahăr, înseamnă că este dintr-un soi de rădăcină directă sau este foarte gros, indicatorul pentru vin poate indica mai puțin sau chiar 0 grade. Cele mai bune rezultate la utilizarea unui vinometru sunt obținute pe baza experienței, multiplicatorul corect se aplică bazat pe practică.

Vinometrul nu este potrivit pentru măsurarea precisă!

The must changes into wine during alcoholic fermentation.

#### **WAGNER'S WINE METER: INSTRUCTION FOR USE**

When the fermentation is nearing completion, put a fermentation airlock on the cask or demijohn. Fill the airlock halfway with water. It is important that the cork stopper is tightly closed and that air flows only through the air lock. The resulting carbon dioxide is then released from the cask through the water layer of the airlock with a specific bubbling sound. Its advantage is that even after fermentation is over, a layer of carbon dioxide remains above the surface of the wine, which seals the wine from the air and eliminates unwanted oxidation effects.

**Wine measurement:** This wine meter replaces a very expensive device for determining the Malligand degree. The temperature of the measured wine with no sugar added should be exactly 20°C. Carefully insert the wine meter into the wine and read the reading at the top of the scale once it has stabilised. Multiply the resulting value by a value between 1.95 and 2.5. This coefficient depends on the nature of the site and the soil. For table wines in sandy soil areas the multiplier is 2.2, for fine wines in mountainous areas 2.5. The result gives the alcohol content corresponding to the Malligand grade. If the wine still contains sugar, is from a true grape variety or is very dense, the wine meter may show less or even 0 degrees. The best results when using a wine meter are achieved by experience, with the correct multiplier determined by practice.

The wine meter is not suitable for precise measurement!

Mošt se med alkoholnim vrenjem spremeni v vino.

#### **WAGNERJEV MERILNIK VINA - NAVODILA ZA UPORABO**

Ko se fermentacija bliža koncu, na sod ali pletenko nataknite kapalko. Kapalko napolnite do polovice z vodo. Pomembno je, da je zamašek tesno zaprt in da zrak teče samo skozi kapalno cev. Nastali ogljikov dioksid se nato sprosti iz cevi skozi vodno plast kapalke s specifičnim brbotajočim zvokom. Njegova prednost je v tem, da tudi po končani fermentaciji nad površino vina ostane sloj ogljikovega dioksida, ki zapre vino in ga zaščiti pred zrakom ter odpravi neželene oksidacijske učinke.

**Merjenje vina:** Ta merilnik vina nadomešča sicer zelo drago napravo za določanje Maligandove stopnje. Temperatura izmerjenega nesladkanega vina naj bo natančno 20 °C. Merilnik za vino previdno vstavite v vino in, ko se usede, odčitajte vrednost na zgornjem nivoju skale. Dobljeno vrednost pomnožite z vrednostjo med 1,95 in 2,5. Ta koeficient je odvisen od narave področja in kakovosti tal. Za namizna vina v peščenih območjih je množitelj 2,2, za kakovostna vina v gorskih območjih pa 2,5. Rezultat kaže vsebnost alkohola, ki ustreza stopnji po Maligandu. Če vino še vsebuje sladkor, je iz korenine ali je zelo gosto, lahko merilnik vina kaže manj ali celo 0 stopinj. Najboljše rezultate pri uporabi merilnika za vino dosežemo na podlagi izkušenj, s prakso določanja pravilnega množitelja.

Merilnik za vino ni primeren za natančno merjenje!

# STREND PRO®

## ZÁRUČNÝ LIST / ZÁRUČNÍ LIST / JÓTÁLLÁSI JEGY / LISTA DE GARANȚIE / WARRANTY LETTER

Sériové číslo: Sériové číslo: Sorozatszám: Nr. serie: Serial number:	Dátum predaja: Datum prodeje: Eladás dátuma: Data vânzării: Date of sale:	Podpis a pečiatka predajcu: Razitko a podpis prodajce: Az eladó aláírása és bélyegzője: Ștampila vânzătorului: Seller's stamp and signature:

### PODMIENKY ZÁRUKY / ZÁRUČNÍ PODMÍNKY / A JÓTÁLLÁS FELTÉTELEI / CONDIȚIILE DE GARANȚIE / WARRANTY TERMS

**SK:** Na tento výrobok sa poskytuje záruka po dobu 24 mesiacov odo dňa predaja, respektíve odo dňa vyskladnenia. V dobe záruky vám záručný servis vykoná opravy všetkých závad vzniknutých následkom výrobnéj chyby bezplatne. Pri uplatnení požiadavky na záručnú opravu musí byť spolu s prístrojom predložený úplne a čitateľne vyplnený záručný list. Pri odosielaní prístroja do opravy, dopravné náklady hradí zákazník. Originálny obal od výrobku starostlivo uschovajte.

#### Záruka sa nevzťahuje na

- prístroj poškodený počas dopravy a nesprávneho skladovania
- poruchy spôsobené nesprávnou obsluhou alebo údržbou
- poruchy spôsobené vplyvom opotrebenia výrobku a materiálu
- poruchy spôsobené používaním prístroja na iný účel než na aký je určený
- prístroj, do ktorého bol vykonaný neodborný zásah alebo úprava
- nekompletnosť výrobku, ktorú bolo možné zistiť už pri predaji

**CZ:** Na tento výrobek se poskytuje záruka po dobu 24 měsíců ode dne prodeje, respektive ode dne vyskladnění. V době záruky vám záruční servis provede opravy všech závad vzniklých následkem výrobní chyby bezplatně. Při uplatnění požadavku na záruční opravu musí být spolu s přístrojem předložen úplně a čitelně vyplněný záruční list. Při odesílání přístroje do opravy, dopravní náklady hradí zákazník. Originální obal od výrobku pečlivě uschovejte.

#### Záruka se nevztahuje na:

- přístroj poškozen během dopravy a nesprávného skladování
- poruchy způsobené nesprávnou obsluhou nebo údržbou
- poruchy způsobené vlivem opotřebení výrobku a materiálu
- poruchy způsobené používáním přístroje na jiný účel, než na jaký je určen
- přístroj, do kterého byl proveden neodborný zásah nebo úprava
- nekompletnost výrobku, kterou bylo možné zjistit již při prodeji

**HU:** Erre a termékre az eladás, illetve a kiraktározás dátumától számított 24 hónap jótállás érvényes. A jótállás időtartamán belül a garanciaszerviz Önnek ingyen biztosítja a gyártási hibából származó minden termékhiba javítását. A jótállás érvényesítéséhez a terméken kívül az olvashatóan és teljes körűen kitöltött jótállási jegy leadása is szükséges. A termék küldése esetén a szállítási költségek a vásárlót terhelik. A termék eredeti csomagolását gondosan őrizze meg.

#### A jótállás nem érvényes:

- ha a készülék a nem megfelelő szállítás vagy tárolás következtében hibásodott
- a helytelen használat vagy karbantartás következtében keletkező hibákra
- a termék vagy az anyag elhasználódása következtében keletkező hibákra
- a készülék nem rendeltetésszerű használata következtében keletkező hibákra
- a készülékre, amelyen nem szakszerű beavatkozást vagy módosítást hajtottak végre
- a termék hiányos voltára, amely az eladás során is már észrevehető volt

**RO:** Garanția pentru acest produs este 24 luni de la data vânzării, respectiv de la data scoaterii din depozit. În timpul garanției service-ul de garanție va efectua toate reparațiile de defecțiuni apărute ca urmare a greșelilor de producție, în mod gratuit. La revendicarea reparației de garanție solicitate, pe lângă produsul prezentat trebuie depusă și lista de garanție completată corect și citibil. La trimiterea aparatului la reparații, cheltuielile de transport suportă clientul. Păstrați ambalajul original al produsului cu atenție.

**Garanția nu se referă la:**

- aparatul defectat în timpul transportului și prin depozitare necorespunzătoare
- defecțiunile pricinuite de manipularea sau întreținerea necorespunzătoare
- defecțiunile pricinuite de uzura produsului sau materialului
- defecțiunile pricinuite de folosirea aparatului în alt scop, decât pentru care este destinat
- aparatul în care s-a intervenit sau s-a efectuat reglarea în mod necalificat
- produsul fabricat incomplet, greșeala care putea fi constatată deja la vânzare

**EN:** This product is guaranteed for 24 months from date of sale or removal from storage. All manufacturing defects found during the warranty period will be repaired at no charge. To submit a request for warranty repairs, fill out the warranty card legibly and completely and attach it to the device. Customers pay the cost of transport when sending a device for repairs. Keep the product's original packaging in a safe place.

**The warranty does not cover:**

- Damage caused to the device during transit or from improper storage
- Malfunctions caused by incorrect operation or maintenance
- Malfunctions caused by product and material wear
- Malfunctions caused by using the device for purposes other than those intended
- Damage caused by tampering or modifications
- Any incomplete work not discovered on the product when it was sold

**SERVISNÉ ZÁZNAMY / SERVISNÍ ZÁZNAMY / JAVÍTÁSI BEJEGYZÉSEK / NOTIFICAREA SERVICE / SERVICE RECORDS**

Splnomocnený zástupca výrobcu / Zplnomocněný zástupce výrobce/ A gyártó felhatalmazott képviselője /  
Reprezentantul împuternicit al producătorului: / Represented by :  
Slovakia Trend Export-Import s.r.o., Michalovská 87/1414, 073 01 Sobrance  
Fax: (056) 652-2329 Tel: 0915 392 687 E-mail: [servis@slovakia-trend.sk](mailto:servis@slovakia-trend.sk)