

### Qué mide exactamente

La lectura es %vol (ABV): volumen de etanol por cada 100 volúmenes de vino, definido a una temperatura de referencia (20 °C).

### Medición

1. **Empieza con el vinómetro limpio y seco:** especialmente el capilar; la humedad o residuos cambian el comportamiento superficial y sesgan el nivel.
2. **Coloca el vinómetro con la copa arriba** (posición de llenado).
3. **Llena la copa aproximadamente hasta la mitad** con vino.
4. **Deja que goteen unas 6-10 gotas por el extremo inferior** para asegurar que el capilar queda lleno y sin aire (lo importante es que salga vino y no haya burbujas).
5. **Invierte el vinómetro (copa hacia abajo)** y deja que el exceso drene. Puedes usar un platillo para recoger el líquido que cae.
6. **Colócalo estable en una superficie plana y espera a que la columna se estabilice** (normalmente unos segundos).

### Lectura de la escala

1. Lee la escala **en el capilar**, tomando como referencia **la parte superior de la columna** (donde “se detiene” el líquido).
2. Registra el valor en **%vol**
3. Si la lectura se mueve o queda cortada por burbujas, **descarta y repite**.

### Interpretación del resultado

- Interpretalo como **estimación rápida** del grado alcohólico, no como método oficial/altamente preciso, porque el instrumento está calculado sobre mezclas agua-etanol y el vino no es una mezcla pura; además, azúcar y otros componentes alteran la medida.
- La **precisión declarada** es  $\pm 2$  %vol; por tanto, el mejor uso es control orientativo/consistencia entre lotes o comprobación rápida de orden de magnitud.

### Limpieza tras cada uso (recomendado)

- Lava/enjuaga **inmediatamente después de usar** y también antes del primer uso.
- En instrucciones clásicas de vinómetro se recomienda enjuagar con **agua** y, si es posible, un enjuague con **alcohol** para favorecer el secado; además, el secado puede acelerarse sacudiendo el exceso de humedad.
- Para proteger marcas/serigrafía en vidrio, Labbox recomienda evitar abrasivos, evitar medios fuertemente alcalinos y temperaturas elevadas; enjuagar con agua y finalizar con agua destilada, y no superar 70 °C.