

Przeprowadzając obliczenia winiarskie oszacować musimy poziom ekstraktu bezcukrowego moszczu. W przypadku winogron zazwyczaj przyjmuje się jego wartość jako  $3/20 \times \text{Blg}$ , a innych owoców jako  $3 \text{ Blg}$ . Czy jest tak jednak we wszystkich przypadkach? Intuicyjnie można wyczuć, że w przypadku niektórych owoców (np. czarnej porzeczki, aronii, czeremchy) wcale tak nie jest. Żeby się o tym przekonać przeprowadziłem pomiar. W tym celu użyłem soku z czarnej porzeczki odmiany „Titania” pozyskanego przy pomocy sokownika. Sok wyciśnięty mechanicznie z owoców miał ekstrakt całkowity 16,4 Bx (pomiar refraktometrem), a na wyjściu z sokownika 11,8 Bx. Do próbki soku dodałem drożdże i poddałem kilkudniowej fermentacji (przebiegała wyłącznie na cukrach zawartych w owocach). Nastaw po jej zakończeniu wykazał 4,5 Blg (pomiar areometrem). Następnie do odpowiedniego naczynia wlałem 250 ml dokładnie odmierzonego menzurką odfermentowanego soku. Menzurkę przepłukałem niewielką ilością wody i popłuczyny wlałem do naczynia. Całość odgotowałem do ok. połowy pierwotnej objętości. Miało to na celu pozbycie się alkoholu. Odwar wlałem do menzurki łącznie z wodą którą przepłukałem naczynie i uzupełniłem wodą do 250 ml. Pomiar wykazał 5,4 Bx i 5,5 Blg (w ostatnim wypadku pomiar areometrem). Wartość ta jest ekstraktem bezcukrowym, ale w soku rozcieńczonym wodą. Przy uwzględnieniu tego faktu i dokonując obliczeń korygujących otrzymujemy ekstrakt bezcukrowy w soku na poziomie 7,5 Bx.

Podobne pomiary z sokiem aroniowym (owoce 15,4 Bx, po sokowniku 13,0 Bx, po fermentacji 5,4 Blg, po gotowaniu 6,9 Bx i 6,3 Blg) wykazały ekstrakt bezcukrowy również 7,5 Bx.

Sok czeremchowy: sok w owocach 31 Bx !!!, po sokowniku 20 Bx, po fermentacji 4,6 Blg, po odgotowaniu 7,4 Blg i 7,0 Bx. Ekstrakt przeliczony na sok w owocach jest więc imponująco wysoki : 10,9 do 11,5 Bx.