

Anton Paar EasyDens + SmartRef – kiirjuhend (eesti keeles)

Mitteametlik kokkuvõte klienditoe tarbeks. Ametlikud tootjajuhendid on manuses inglise keeles.

1) Esmakasutus ja ühendamine telefoniga

- 1 Paigalda telefoni vastav äpp: **Brew Meister** (õlu, kombucha, hard seltzer jm) või **Wine Meister** (vein, mõdu jm).
- 2 Lülita seadmel sisse ning ava äpp → lisa seade (Bluetooth).
- 3 Soovitus: nimeta seadmed äpis selgelt (nt “EasyDens UP Mesi”, “SmartRef UP Mesi”).

2) Null-/kontrollmõõtmised (täpsuse kontroll)

- **SmartRef:** tee *Zero Adjustment* destilleeritud veega (tilk prismale, käivita zero äpis).
- **EasyDens:** tootja äpis saab teha kontrolli/korreksiooni veega (järgi “Checks & adjustments”).
- Kui mõõdad gaseeritud proove (kombucha/kalja), degaseeri enne mõõtmist – mullid rikuvad tulemust.

3) Proovi ettevalmistus (oluline täpsuse jaoks)

- Degaseeri (CO₂ välja): raputa suletud pudelis ettevaatlikult ja lase seista; või kasuta ultrahelivanni; või sega klaasis kuni mullid kaovad (tootja kiirjuhendis on variandid).
- Filtreeri tahked osad (teelehed, pärm, viljaliha) – eriti SmartRef prisma.
- Välti väga kuumi proove; lase proovil jõuda toatemperatuurile. Äpp teeb temperatuuri korrigeerimist (ATC), kuid äärmustes täpsus langeb.

4) Mõõtmine (lühidalt)

- **EasyDens:** täida mõõtekolb süstlaga, tee mõõtmine äpis, tühjenda jäätmenõusse (kasuta jäätmevoolikut).
- **SmartRef:** pane 2–3 tilka prismale, vajuta äpis START, pühi prisma kohe pärast mõõtmist.
- Pärast mõõtmist loputa destveega ja kuivata ebemevaba lapiga.

5) Millist äppi ja mõõtühikuid kasutada (kombucha, kalja, mõdu)

Üldpõhimõte: "Suhkrusisaldus" protsessi juhtimiseks = °Brix või SG/°Plato; etiketi/raportite jaoks on mugavam **%v/v** (alkohol mahuprotsendina).

Kombucha

- Kasuta **Brew Meister** (tootja järgi sobib kombucha mõõtmiseks ja fermentatsiooni jälgimiseks).
- Suhkur/"magusus": vali **°Brix** (või jälgi density/SG trendi).
- Alkohol: kui kasutad ainult EasyDens'i, saad pigem *hinnangu* (kombucha sisaldab korraga suhkrut + alkoholi + happeid). Täpsemaks ABV-ks kasuta **EasyDens + SmartRef Combo** mõõtmist ja vaata tulemust **%v/v**.

Kalja (praktiliselt "õllelaadne" madala ABV-ga jook)

- Kasuta **Brew Meister**.
- Suhkur/ekstrakt: **°Plato** või **SG** (vali see, mis on teile harjumuspärasem).
- Alkohol: fermentatsiooni käigus logi **OG** (enne käärimist) ja **FG** (lõpus) – äpp arvutab **est. ABV** (%v/v). Valmis joogi ABV saab määrata ka Combo mõõtmisega (kui kasutate mõlemat seadet).

Mõdu (meevein)

- Kasuta **Wine Meister**.
- Suhkur alguses: **°Brix** (soovi korral ka °Oechsle/°Baumé – sama info teises skaalas).
- Jääsuhkur valmistootes: Wine Meisteris on mugav ühik **g/L** (kui soovite "residual sugar" näitu).
- Alkohol: logi **OG** ja **FG** – äpp arvutab hinnangulise ABV. Valmismõdul saab ABV määrata ka Combo mõõtmisega (kui mõlemad seadmed on kasutusel).

Märkus: Kombucha ja teised happelised/komplekssed joogid võivad anda erinevusi erinevate meetodite vahel. Kui eesmärk on ametlik labori tulemus (nt märgistus/sertifitseerimine), kasuta vastavat laborimeetodit. Protsessi juhtimiseks on seadmed väga head trendide jälgimiseks.