

Densiteitstabel Brabantse Wijnbouwers – versie 20120721

Brix	Oechsle	Suiker gram / L	Alcohol vol%	Brix	Oechsle	Suiker gram / L	Alcohol vol%
12,0	1048	90,0	5,7	18,2	1075	157,5	9,9
12,2	1049	92,5	5,9	18,4	1076	160,0	10,0
12,4	1050	95,0	6,0	18,6	1077	162,5	10,2
12,6	1051	97,5	6,2	18,8	1078	165,0	10,4
12,8	1052	100,0	6,3	19,0	1079	167,5	10,6
13,0	1052	100,0	6,3	19,2	1080	170,0	10,8
13,2	1053	102,5	6,5	19,6	1082	175,0	11,1
13,4	1054	105,0	6,7	19,8	1083	177,5	11,2
13,6	1055	107,5	6,8	20,0	1084	180,0	11,4
13,8	1056	110,0	7,0	20,2	1085	182,5	11,5
14,0	1057	112,5	7,1	20,4	1086	185,0	11,7
14,2	1058	115,0	7,3	20,6	1087	187,5	11,9
14,4	1059	117,5	7,5	20,8	1088	190,0	12,0
14,6	1059	117,5	7,5	21,0	1089	192,5	12,1
14,8	1060	120,0	7,7	21,2	1090	195,0	12,3
15,0	1061	122,5	7,8	21,4	1091	197,5	12,5
15,2	1062	125,0	7,9	21,6	1092	200,0	12,7
15,4	1063	127,5	8,0	21,8	1093	202,5	12,8
15,6	1064	130,0	8,2	22,0	1094	205,0	13,0
15,8	1065	132,5	8,4	22,2	1094	205,0	13,0
16,0	1065	132,5	8,4	22,4	1095	207,5	13,2
16,2	1066	135,0	8,5	22,6	1096	210,0	13,3
16,4	1067	137,5	8,7	22,8	1097	212,5	13,4
16,6	1068	140,0	8,9	23,0	1098	215,0	13,6
16,8	1069	142,5	9,0	23,2	1099	217,5	13,8
17,0	1070	145,0	9,2	23,4	1100	220,0	14,0
17,2	1071	147,5	9,3	23,6	1101	222,5	14,1
17,4	1072	150,0	9,5	23,8	1102	225,0	14,2
17,6	1073	152,5	9,6	24,0	1103	227,5	14,4
17,8	1074	155,0	9,8	24,2	1104	230,0	14,6
18,0	1075	157,5	9,9	24,4	1105	232,5	14,7

Let op

De getallen voor het te bereiken alcoholgehalte zijn theoretisch en niet nauwkeurig, omdat de efficiëntie waarmee gistcellen suiker omzetten in alcohol afhangt van: Het gistras, hoeveel suiker gebruikt wordt voor de vermeerdering van gistcellen, de temperatuur, de hoeveelheid aanwezig sulfiet en de hoeveelheid alcohol die na verdamping door het waterslot verdwijnt.

Voor de veiligheid kunt u het best bij uw berekeningen op 1-1,5 % hoger mikken dan u feitelijk aan alcoholgehalte wilt overhouden.