



# Syrup Hydrometer

Item # HYDROMETER

## INSTRUCTIONS AND USAGE TIPS

Maple sap becomes maple syrup when it contains at least 66% sugar. If you want to sell your maple syrup, by law, it must have a sugar content of at least 66%. A hydrometer is used to measure the sugar content of maple syrup by measuring the density of the syrup. Reading its calibrated scale will tell you the sugar percentage.

Syrup can be tested at two different times, right after it finishes boiling (Hot Test) and once it has cooled to room temperature (Cold Test).

## HYDROMETER WARNINGS & PREPARATION

- Hydrometers are very fragile, handle with care
- Inspect the Hydrometer for damage prior to every use
- Clean the Hydrometer before and after each use with warm soapy water
- We recommend storing your Hydrometer in its protective packing tube when not in use

### HELPFUL TIP:

The Hydrometer will be accurately calibrated when you receive it. Before your first use, you may want to mark on the packing tube where the Hot Test and the Cold Test lines are. This will help you identify if the calibration gets knocked out of place.

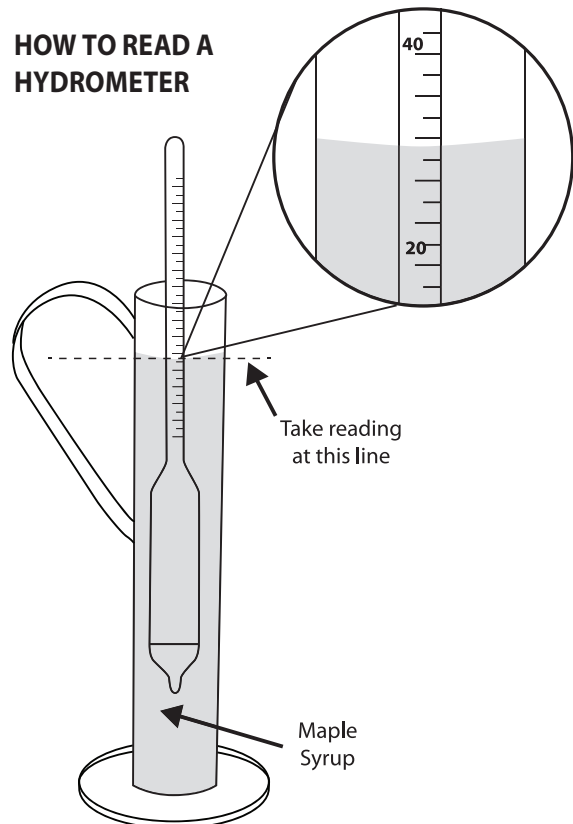
## TEMPERATURE CORRECTION CHART FOR SYRUP HYDROMETER

Temp °F	Temp °C	Baume	Brix
209	98	32.00	59.00
202	94	32.25	59.6
193	89	32.50	60.00
185	85	32.75	60.4
176	80	33.00	60.9
167	75	33.25	61.4
158	70	33.50	61.8
149	65	33.75	62.3
140	60	34.00	62.8
130	54	34.25	63.3
120	49	34.50	63.8
110	43	34.75	64.3
100	38	35.00	64.8
90	32	35.25	65.4
80	27	35.50	35.9
70	21	35.75	66.4
60	16	36.00	66.9
50	10	36.25	67.4

## HYDROMETER INSTRUCTIONS

1. Fill your test cup with syrup up to 1/2" – 3/4" from the top of the cup
2. Slowly lower the Hydrometer into the test cup
  - NEVER drop your Hydrometer into the test cup as it can break if it hits the bottom
3. Read the temperature, then read the Brix or Baume number
  - Read the Hydrometer at the lowest point of the syrup
  - HOT Test Target: 32.1°Baume/59.1°Brix at 211°F (99.4°C) read at the HOT Syrup Line
  - COLD Test Target: 36°Baume/66.9°Brix at 60°F (5.5°C) read at the COLD Syrup Line
  - If the temperature falls between 60°F (15.5°C) and 211°F (99.4°C), refer to the Correction Chart below
4. If the HOT Syrup Line on the Hydrometer is below the surface of the syrup, or the °Baume reads at a number less than 32.1°Baume (or corrected number from chart) then your syrup is "Light" and will require more boiling
5. If the HOT Syrup Line on the Hydrometer is above the surface of the syrup, or the °Baume scale reads at a number higher than 32.1°Baume then your syrup is "Heavy" and will require dilution with additional sap

### HOW TO READ A HYDROMETER





# Syrup Hydrometer

## Article n° HYDROMETER

### DIRECTIVES POUR L'ARÉOMÈTRE À SIROP ET CONSEILS D'UTILISATION

La sève d'érable devient du sirop d'érable lorsqu'elle contient au moins 66 % de sucre. Si vous souhaitez vendre votre sirop d'érable, en vertu de la loi, sa teneur minimale en sucre doit être de 66 %. Un aréomètre est utilisé pour mesurer la teneur en sucre du sirop d'érable en mesurant la densité du sirop. La lecture de son échelle étalonnée vous indiquera le pourcentage de sucre.

Le sirop peut être testé à deux moments différents, juste après son ébullition (essai à chaud) et lorsqu'il a refroidi à la température de la pièce (essai à froid).

### AVERTISSEMENTS CONCERNANT L'ARÉOMÈTRE ET PRÉPARATION

- Les aréomètres sont très fragiles; manipulez-les avec soin
- Examinez l'aréomètre avant chaque utilisation pour vous assurer qu'il n'est pas endommagé
- Nettoyez l'aréomètre avant et après chaque utilisation avec de l'eau tiède savonneuse
- Nous vous recommandons de ranger votre aréomètre dans son tube d'emballage protecteur lorsqu'il n'est pas utilisé

#### ASTUCE UTILE :

L'aréomètre sera étalonné avec précision lorsque vous le recevrez. Avant la première utilisation, vous voudrez peut-être indiquer sur le tube d'emballage les lignes de l'essai à chaud et de l'essai à froid. Cela vous aidera à savoir si l'étalonnage a été déréglé.

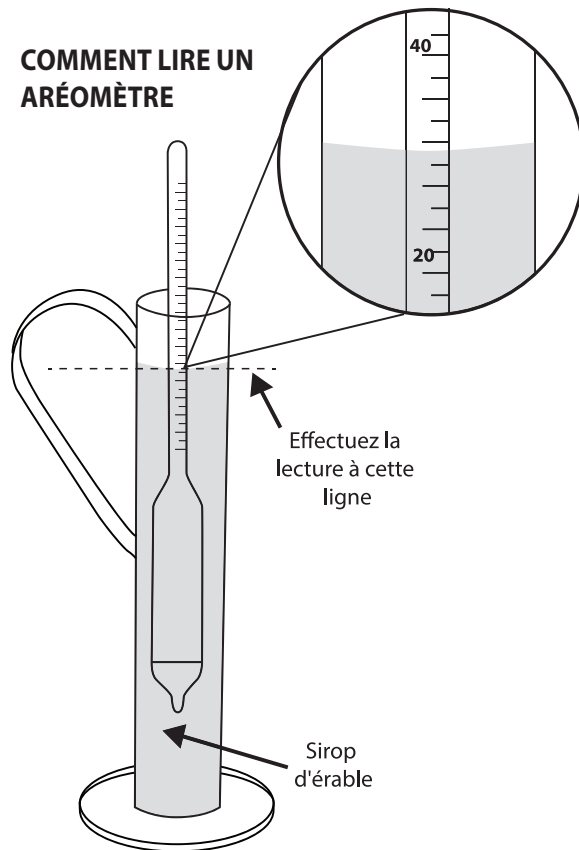
### TABLEAU DE CORRECTION DE LA TEMPÉRATURE POUR ARÉOMÈTRE À SIROP

Temp °F	Temp °C	Baume	Brix
209	98	32,00	59,00
202	94	32,25	59,6
193	89	32,50	60,00
185	85	32,75	60,4
176	80	33,00	60,9
167	75	33,25	61,4
158	70	33,50	61,8
149	65	33,75	62,3
140	60	34,00	62,8
130	54	34,25	63,3
120	49	34,50	63,8
110	43	34,75	64,3
100	38	35,00	64,8
90	32	35,25	65,4
80	27	35,50	65,9
70	21	35,75	66,4
60	16	36,00	66,9
50	10	36,25	67,4

### DIRECTIVES POUR L'ARÉOMÈTRE

1. Remplissez votre coupe de test avec du sirop jusqu'à une distance de 1,3 à 1,9 cm (½ à ¾ po) du haut de la coupe
2. Abaissez lentement l'aréomètre dans la coupe de test
  - Ne laissez JAMAIS tomber l'aréomètre dans la coupe de test puisqu'il peut se briser s'il frappe le fond
3. Lisez la température, puis lisez le chiffre Baume ou Brix
  - Lisez l'aréomètre au point le plus bas du sirop (reportez-vous au graphique)
  - Cible de l'essai à CHAUD : lecture de 32,1 °Baume/59,1 °Brix à 99,4 °C (211 °F) à la ligne de sirop CHAUD
  - Cible de l'essai à FROID : lecture de 36 °Baume/66,9 °Brix à 5,5 °C (60 °F) à la ligne de sirop FROID
  - Si la température se trouve entre 15,5 °C et 99,4 °C (60 °F et 211 °F), reportez-vous au tableau de correction ci-dessous
4. Si la ligne de sirop CHAUD de l'aréomètre se trouve sous la surface du sirop ou si la lecture °Baume indique un nombre inférieur à 32,1 °Baume (ou le nombre corrigé provenant du tableau), votre sirop est alors « léger » et doit être bouilli davantage
5. Si la ligne de sirop CHAUD de l'aréomètre se trouve au-dessus de la surface du sirop ou si la lecture °Baume indique un nombre supérieur à 32,1 °Baume, votre sirop est alors « lourd » et doit être dilué avec d'autre sève

#### COMMENT LIRE UN ARÉOMÈTRE





# Syrup Hydrometer

## Article n° HYDROMETER

### INSTRUCCIONES Y CONSEJOS PARA USAR EL HIDRÓMETRO DE MELAZA

La savia de arce se vuelve miel de maple cuando contiene al menos 66% de azúcar. Si desea vender su miel de maple, por ley el contenido de azúcar debe ser de al menos 66%. Para determinar el contenido de azúcar de la miel de maple se utiliza un hidrómetro que mide la densidad de la melaza. El valor en la escala calibrada de este dispositivo indica el porcentaje de azúcar.

La melaza se puede probar en dos momentos diferentes, directamente después de que finalice la ebullición (prueba en caliente) y después de haberse enfriado a temperatura ambiente (prueba en frío).

### ADVERTENCIAS Y PREPARACIÓN DEL HIDRÓMETRO

- Los hidrómetros son muy frágiles, trátelos con cuidado
- Antes de cada uso, inspeccione el hidrómetro para determinar si está dañado
- Limpie el hidrómetro antes y después de cada uso con agua jabonosa tibia
- Cuando no lo use, recomendamos guardar el hidrómetro en su correspondiente tubo de protección

#### SUGERENCIA ÚTIL:

Cuando lo recibe, el hidrómetro está calibrado con exactitud. Antes de usarlo por primera vez, tal vez quiera marcar en el tubo protector la ubicación de las líneas que corresponden a las pruebas en caliente y en frío. Esto le ayudará a determinar si la calibración se desplaza de lugar. *aidera à savoir si l'étalonnage a été dérégulé.*

### INSTRUCCIONES DEL HIDRÓMETRO

1. Llene la taza de prueba con melaza hasta la 1.3 – 1.9 cm (½ – ¾ pulgadas) del borde de la taza
2. Introduzca el hidrómetro lentamente en la taza de prueba
  - NUNCA deje caer el hidrómetro en la taza de prueba ya que, si golpea la base se puede romper
3. Lea la temperatura y luego, el número Brix o Baumé
  - Lea el hidrómetro en el punto más bajo de la melaza (vea el gráfico)
  - Objetivo de la prueba en CALIENTE: Indicación de 32.1 °Baumé/59.1 °Brix a 99.4 °C (211 °F) en la línea de la melaza CALIENTE
  - Objetivo de la prueba en FRÍO: Indicación de 36 °Baumé/66.9 °Brix a 5.5 °C (60 °F) en la línea de la melaza FRÍA
  - Si la temperatura se encuentra entre 15.5 °C (60 °F) y 99.4 °C (211 °F), consulte la tabla de rectificación, abajo
4. Si la línea de la melaza CALIENTE en el hidrómetro está debajo de la superficie de la melaza, o si la indicación de °Baumé es un número inferior a 32.1 °Baumé (o el número rectificado de la tabla), la melaza es "ligera" y necesitará hervirla más tiempo
5. Si la línea de la melaza CALIENTE en el hidrómetro está sobre la superficie de la melaza, o si la indicación de la escala de °Baumé es un número superior a 32.1 °Baumé, la melaza es "pesada" y necesitará diluirla con savia adicional

### TABLA DE RECTIFICACIÓN DE TEMPERATURAS PARA HIDRÓMETROS DE MELAZA

Temp °F	Temp °C	Baume	Brix
209	98	32.00	59.00
202	94	32.25	59.6
193	89	32.50	60.00
185	85	32.75	60.4
176	80	33.00	60.9
167	75	33.25	61.4
158	70	33.50	61.8
149	65	33.75	62.3
140	60	34.00	62.8
130	54	34.25	63.3
120	49	34.50	63.8
110	43	34.75	64.3
100	38	35.00	64.8
90	32	35.25	65.4
80	27	35.50	65.9
70	21	35.75	66.4
60	16	36.00	66.9
50	10	36.25	67.4

#### LECTURA DE UN HIDRÓMETRO

