

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

VINAŘI

Vinaři sklídili 430 kg hroznů vína bílého a 180 kg hroznů vína červeného. Množství cukru obsažené v hroznech se označuje jako cukernatost a udává se ve stupních. Bílé víno mělo cukernatost 18° a červené víno mělo cukernatost 19° . Při výrobě vína se bílé víno doslazuje na 21° a červené na 24° , přičemž na doslazení o jeden stupeň se přidává 1,1 kg cukru na 100 kg hroznů.

Kolik cukru budou vinaři potřebovat k doslazení vína z celé sklizně?



Obrazový materiál Dostupný na public domain na:
<http://www.publicdomainpictures.net/view-image.php?image=9385&picture=hrozen>