

## Rifrattometro Ottico Mod. 101

### Scala 0-32 % Brix

Il rifrattometro è uno strumento che si avvale della scala in gradi Brix ( %) e mostra la percentuale del contenuto di solidi solubili di un campione come soluzione acquosa.



L'indice di rifrazione, di un liquido contenente zucchero o altri solidi, è proporzionale alla sua concentrazione.

I rifrattometri manuali sono basati su questo principio. Sono infatti costruiti per misurare, in modo rapido e semplice, la percentuale di zucchero, presente nei liquidi.

Risultano pertanto utili in vari campi: nelle industrie per il controllo della qualità delle materie prime usate e del prodotto finale per frutta, miele, bevande, succhi ecc. Per i produttori di vino, cantine, laboratori di analisi.

Il rifrattometro mod. 101 è quello a maggiore diffusione, per tutti i controlli qualità del settore alimentare, dove è necessario verificare il contenuto di zucchero in succhi di frutta, sciroppi, mosti, latte, bibite.

Idoneo anche per il controllo di lubrificanti ed oli emulsionati.

### Caratteristiche Mod. 101

<b>Accuratezza Brix</b>	<b>±0,2 %</b>
Dimensioni (L x P x A)	170 x 45 x 45 mm
Peso	0.15 kg
<b>Range di misura Brix</b>	<b>0,00 ... 32,00 % Brix</b>
Risoluzione Brix	0.2 %

<b>Codice</b>	<b>Descrizione</b>
<b>B4430013</b>	Rifrattometro Ottico Mod. 101 Scala 0-32 % Brix