

Rifrattometro Ottico Mod. 107 - per mosto

0,0-35,0 % Brix - Doppia Scala e compensazione automatica della temperatura

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. 107 misura il contenuto di zucchero nei mosti.

Caratteristiche rifrattometro Mod. 107 a doppia scala con compensazione automatica della temperatura

Accuratezza Babo	±0,2
Accuratezza Brix	±0,2 %
Compensazione della temperatura	Si °C
Dimensioni (L x P x A)	170 x 45 x 45 mm
Peso	0.15 kg
Range Babo	0,0 ... 28,0 %
Range di misura Brix	0,0 ... 35,0 % Brix
Risoluzione Brix	0.2 %

Codice	Descrizione
B4430123	Rifrattometro Ottico Mod. 107 - per mosto 0,0-35,0 % Brix - Doppia Scala e compensazione automatica della temperatura