

## 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

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

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