

Reichert Brix Seria Phoenix

Refraktometr do winogron

Refraktometr wykorzystywany przy produkcji wina, umożliwia szybką i dokładną analizę roztworów wodnych sacharozy (Brix), gęstości moszczu (Oe°) oraz zawartości cukru w winogronach (KI°). Idealny do testowania winogron przeznaczonych dla przemysłu winiarskiego, a także owoców cytrusowych, soków owocowych, napojów bezalkoholowych, melonów i syropu klonowego. Pozwala wyznaczyć optymalny termin zbiorów, dzięki czemu przyczynia się do maksymalizacji zysków.

Refraktometr do winogron posiada automatyczną kompensację temperatury, która zwiększa dokładność pomiarów. Eliminuje to konieczność korzystania z tabel korygujących oraz wykonywania dodatkowych



pomiarów temperatury. Jest przenośny i poręczny – można zabrać go na pole lub do laboratorium. Ma duże i czytelne podziałki pomiarowe, a mocna, trwała i wodoodporna obudowa sprawia, że doskonale sprawdza się w każdych warunkach!

Model	OE 200 Grape Tester	
Numer katalogowy	137528LO	
Zakres pomiarowy	Gęstości moszczu Oe°:	0-200
	Skala Brix:	0-45
	Zawartości cukru w winogronach KI°:	0-40
Jednostka podziałki skali	Oe°:	2 i 5
	Brix:	0.5
	KI°:	0.5
Zakres pomiarowy współczynnika refrakcji	1.3330 – 1.4100	
Ciecz wzorcowa	Woda destylowana	