

Brix Tester – Ultra Precision

Wysokoprecyzyjny refraktometr lunetkowy służący do pomiarów % zawartości składników ekstraktowych w ich wodnych roztworach w skali Brix'a w zakresie od 0 do 30°. Dokładność pomiarowa tego urządzenia porównywalna jest do precyzji uzyskiwanej w większości stacjonarnych refraktometrów laboratoryjnych Abbego i wynosi ponad 0,1% skali Brix'a. Wypełniony cieczą i wolny od zjawiska histerezy pryzmat, zapewnia automatyczną, szybką i bardzo dokładną i kompensację temperatury.

Brix Tester doskonale sprawdza się przy produkcji napojów bezalkoholowych, soków owocowych, win, piw. Może być także wykorzystywany do kontrolowania jakości w automatycznych dystrybutorach napojów i żywności.

Model ten znajduje także zastosowanie przy określaniu stopnia dojrzałości owoców - badanie poziomu rozpuszczenia cukrów. Pojedyncze kawałki winogron, owoców



cytrusowych, melonów, truskawek, pomidorów oraz roztwory takie jak na przykład syrop klonowy, mogą być badane poprzez wyciśnięcie małej ilości próbki na pryzmat refraktometru. Brix Tester może być wykorzystywany również w winnicach, sadach i na polach uprawnych w celu wyznaczenia optymalnego czasu zbiorów.

Model	Brix Tester
Numer katalogowy	13104230
Zakres pomiarowy	0 - 30% skala Brix
Jednostka podziałki skali	+/- 0.1%
Zakres pomiarowy współczynnika refrakcji	1.3330 - 1.3811
Dokładność pomiarowa	0.1%
Ciecz wzorcowa	Woda destylowana