

Rifrattometro digitale x analisi %Brix e alcool potenziale (% V/V) nel vino HI96813 HANNA



Il rifrattometro digitale **HI96813** è uno strumento professionale e portatile, progettato per produttori di vino che desiderano misurare con precisione il contenuto zuccherino (% Brix) e stimare l'alcool potenziale in uva, mosto e vino.

Utilizzando l'indice di rifrazione, lo strumento converte rapidamente i dati in % Brix secondo gli standard ICUMSA. Grazie a una compensazione automatica della temperatura, garantisce risultati affidabili sia in laboratorio che direttamente sul campo.

Caratteristiche principali

- Scala % Brix: 0-50% con accuratezza $\pm 0.2\%$
- Scala Alcool Potenziale: 0-25% V/V con accuratezza $\pm 0.2\%$
- Fattore di conversione regolabile (0.50 - 0.70) per stima dell'alcool
- Modalità di calcolo "C1" per una stima più precisa dell'alcool potenziale
- Compensazione automatica della temperatura (ATC)
- Misurazione rapida: risultati in circa 1,5 secondi
- Campioni minimi richiesti: solo 2 gocce (100 μ l)
- Display a doppio livello: visualizza temperatura e °Baumé contemporaneamente
- Cella in acciaio inox: resistente e facile da pulire
- Spegnimento automatico dopo 3 minuti di inattività
- Custodia IP65: a tenuta stagna, perfetto per uso sul campo
- Indicatore stato batteria integrato

Funzionamento basato su indice di rifrazione

HI96813 misura l'indice di rifrazione del campione per determinare la concentrazione di zuccheri. Un LED, un prisma, una lente di messa a fuoco e un sensore di immagine lineare analizzano il comportamento della luce nel campione. Il dispositivo compensa automaticamente la temperatura secondo i protocolli ICUMSA per garantire risultati sempre accurati.

Preparazione soluzione standard (% Brix)

Per calibrare lo strumento:


1. Pesare X g di saccarosio puro (CAS: 57-50-1)
2. Aggiungere acqua deionizzata fino a 100 g totali
Esempio 25% Brix: 25 g saccarosio + 75 g acqua

Per soluzioni >65% Brix: scaldare a 40 °C e agitare finché lo zucchero è sciolto. Raffreddare prima dell'uso.

Ideale per:

- Cantine e produttori vinicoli
- Tecnici e enologi
- Analisi di maturazione uve e controllo fermentazioni

HI96813 è la soluzione ideale per chi cerca precisione, affidabilità e semplicità d'uso nella misurazione di zuccheri e alcool potenziale nel processo di vinificazione.

Manuale d'uso	
	Manuale HI96813

Codice Articolo: HI96813

Breve descrizione del prodotto:

Rifrattometro digitale x analisi %Brix e alcool potenziale (% V/V) nel vino HI96813 HANNA

Descrizione

Il rifrattometro digitale **HI96813** è uno strumento professionale e portatile, progettato per produttori di vino che desiderano misurare con precisione il contenuto zuccherino (% Brix) e stimare l'alcool potenziale in uva, mosto e vino.

Utilizzando l'indice di rifrazione, lo strumento converte rapidamente i dati in % Brix secondo gli standard ICUMSA. Grazie a una compensazione automatica della temperatura, garantisce risultati affidabili sia in laboratorio che direttamente sul campo.

Caratteristiche principali

- Scala % Brix: 0-50% con accuratezza $\pm 0.2\%$
- Scala Alcool Potenziale: 0-25% V/V con accuratezza $\pm 0.2\%$
- Fattore di conversione regolabile (0.50 - 0.70) per stima dell'alcool
- Modalità di calcolo "C1" per una stima più precisa dell'alcool potenziale
- Compensazione automatica della temperatura (ATC)
- Misurazione rapida: risultati in circa 1,5 secondi
- Campioni minimi richiesti: solo 2 gocce (100 μ l)
- Display a doppio livello: visualizza temperatura e °Baumé contemporaneamente
- Cella in acciaio inox: resistente e facile da pulire
- Spegnimento automatico dopo 3 minuti di inattività
- Custodia IP65: a tenuta stagna, perfetto per uso sul campo
- Indicatore stato batteria integrato

Funzionamento basato su indice di rifrazione

HI96813 misura l'indice di rifrazione del campione per determinare la concentrazione di zuccheri. Un LED, un prisma, una lente di messa a fuoco e un sensore di immagine lineare analizzano il comportamento della luce nel campione. Il dispositivo compensa automaticamente la temperatura secondo i protocolli ICUMSA per garantire risultati sempre accurati.

Preparazione soluzione standard (% Brix)

Per calibrare lo strumento:

1. Pesare X g di saccarosio puro (CAS: 57-50-1)
2. Aggiungere acqua deionizzata fino a 100 g totali
Esempio 25% Brix: 25 g saccarosio + 75 g acqua


Per soluzioni >65% Brix: scaldare a 40 °C e agitare finché lo zucchero è sciolto. Raffreddare prima dell'uso.

Ideale per:

- Cantine e produttori vinicoli
- Tecnici e enologi
- Analisi di maturazione uve e controllo fermentazioni

HI96813 è la soluzione ideale per chi cerca precisione, affidabilità e semplicità d'uso nella misurazione di zuccheri e alcool potenziale nel processo di vinificazione.

Download

Manuale d'uso	
	Manuale HI96813