

## 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  $\mu$ 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.

<b>Manuale d'uso</b>	
	<b>Manuale HI96813</b>

**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  $\mu\text{l}$ )
- 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**

<b>Manuale d'uso</b>	
	<b>Manuale HI96813</b>