

## **Rifrattometro digitale x analisi degli zuccheri nel vino (°Baume) HI96812 HANNA**



Il rifrattometro digitale per vino HI96812

converte l'indice di rifrazione di un campione di vino, succo d'uva o mosto in °Baume.

Questa conversione si basa sugli standard che si trovano in "Official Methods of Analysis of AOAC International, 18th Edition".

Un °Baume equivale a circa 1.8% Brix e 1% alcool quando il vino è completamente fermentato.

HI96812 è uno strumento per produttori di vino per la misura degli zuccheri nell'uva o nel mosto, sul campo o in laboratorio.

- Progettato per analisi di zuccheri nel vino
- Algoritmi di compensazione della temperatura basati sulla soluzione di saccarosio
- Scala da 0 a 28°Baume con un'accuratezza di  $\pm 0.1^\circ\text{Baume}$

## **Caratteristiche:**

### **Calibrazione ad un punto**

- Calibrare con acqua distillata o deionizzata

### **Campioni di piccole dimensioni**

- È possibile misurare anche soltanto 2 gocce di campione (100  $\mu\text{l}$ )

### **Compensazione automatica della temperatura (ATC)**

- I campioni sono compensati automaticamente per le variazioni di temperatura

**Risultati rapidi e precisi**

- I risultati sono visualizzati in circa 1.5 secondi

**Display a due livelli**

- Il display a due livelli visualizza °Baume e la temperatura contemporaneamente

**Cella di misura del campione in acciaio inox**

- Facile da pulire e resistente alla corrosione

**Indicatori di batteria**

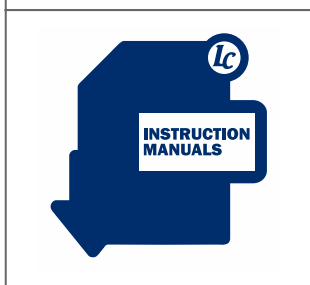
- Percentuale di carica residua della batteria visualizzata all'avvio dello strumento ed indicatore di batteria scarica

**Spegnimento automatico**

- Per risparmiare la carica della batteria, lo strumento si spegne automaticamente dopo tre minuti di inutilizzo

**A tenuta stagna, protezione IP65**

- Rivestimento in plastica ABS a tenuta stagna, progettata per misure sul campo e in laboratorio.

**Manuale d'uso**

**Codice Articolo:** HI96812

**Breve descrizione del prodotto:**

Rifrattometro digitale x analisi degli zuccheri nel vino (°Baume) HI96812 HANNA

**Descrizione**

Il rifrattometro digitale per vino HI96812

converte l'indice di rifrazione di un campione di vino, succo d'uva o mosto in °Baume.

Questa conversione si basa sugli standard che si trovano in "Official Methods of Analysis of AOAC

International, 18th Edition".

Un °Baume equivale a circa 1.8% Brix e 1% alcool quando il vino è completamente fermentato.

HI96812 è uno strumento per produttori di vino per la misura degli zuccheri nell'uva o nel mosto, sul campo o in laboratorio.

- Progettato per analisi di zuccheri nel vino
- Algoritmi di compensazione della temperatura basati sulla soluzione di saccarosio
- Scala da 0 a 28°Baume con un'accuratezza di  $\pm 0.1^\circ\text{Baume}$

## **Caratteristiche:**

### **Calibrazione ad un punto**

- Calibrare con acqua distillata o deionizzata

### **Campioni di piccole dimensioni**

- È possibile misurare anche soltanto 2 gocce di campione (100  $\mu\text{l}$ )

### **Compensazione automatica della temperatura (ATC)**

- I campioni sono compensati automaticamente per le variazioni di temperatura

### **Risultati rapidi e precisi**

- I risultati sono visualizzati in circa 1.5 secondi

### **Display a due livelli**

- Il display a due livelli visualizza °Baume e la temperatura contemporaneamente

### **Cella di misura del campione in acciaio inox**

- Facile da pulire e resistente alla corrosione

### **Indicatori di batteria**

- Percentuale di carica residua della batteria visualizzata all'avvio dello strumento ed indicatore di batteria scarica

### **Spegnimento automatico**

- Per risparmiare la carica della batteria, lo strumento si spegne automaticamente dopo tre minuti di inutilizzo

### **A tenuta stagna, protezione IP65**

- Rivestimento in plastica ABS a tenuta stagna, progettata per misure sul campo e in laboratorio.

## Download

### Manuale d'uso

