

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 $\pm 0.1^\circ$ 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 μ 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

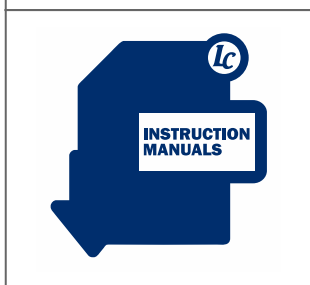
Spegnimento automatico

- 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 $\pm 0.1^\circ$ 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 μ 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

