



Ref. OIP118

Réfractomètres à main pour sucres (Brix)

Avec le réfractomètre testeur de sucres, vous pourrez déterminer le contenu en sucre d'une solution ou du moût d'un échantillon de vin et par là même le contenu potentiel en alcool du vin. En Allemagne, l'unité de mesure la plus importante pour le réfractomètre est l'Oechsle (°Oe). Dans d'autres pays, le KMW, babo, KMN, baumé et brix sont communs. Le réfractomètre OIP118 présente des échelles de lecture en °Oe, saccharose / brix et KMN / babo pour une compatibilité .

Toutes ces unités mesurent en suivant le même principe, selon lequel 16,5 g de sucre produisent 1 % d'alcool. Le mécanicien allemand Ferdinand Oechsle, originaire de Pforzheim inventa au début du XIXème siècle la balance qui porte son nom et qui détermine le poids spécifique du moût. 1 °Oechsle dans l'échelle du réfractomètre pour la viticulture correspond à un poids spécifique qui se trouve 1 g / kg au dessus de celui de l'eau, ce qui signifie 1,001. En Autriche, August von Babo créa la balance du moût Klosterneuburg.

Cette balance proportionne le contenu en sucre du moût du raisin en pourcentages de poids. La conversion plus précise à degrés Oechsle s'effectue grâce à la formule "1 KMW = 5 °Oe".

Tous nos réfractomètres ont une compensation automatique de la température ATC (de 10 à 30°C).

Mode d'utilisation:

- Lever le cache du prisme
- Déposez une à deux gouttes de votre solution sur la surface du prisme
- Refermez le cache du prisme
- Regardez à travers l'oculaire et lire le résultat.
- Bien nettoyer la surface du prisme après chaque mesure

Attention : ne pas tremper le réfractomètre dans l'eau, ne pas mesurer des liquides abrasifs ou corrosifs

Caractéristiques :

- Mesure en % Brix (Mas SACCH) / ° Oe / ° KMN (Babo)
- Plage de mesure °Mas (Brix): 0-32%
- Plage de mesure °Oe -: 0-140 ° Oe
- Plage de mesure ° KMN (Babo): 0-25 ° KMN (Babo)
- Résolution: 0,2% Brix / 1 ° Oe / 0,2 KMN
- Précision: +/- 0,2% Brix / +/- 2 ° Oe / +/-0,5 KMN
- Compensation automatique de température ATC (10°C à 30°C)
- Conception ergonomique et appareil de haute qualité
- Dimensions: diamètre 160x29mm
- Poids: 160g



Ref. OIP113

Réfractomètres à main Salinité

Ce réfractomètre de Salinité est un instrument optique de précision destiné à la détermination exacte de la quantité de sel présente dans l'eau (ou autre solution). La détermination de la concentration en sel s'effectue en quelques secondes. Il est possible de la lire soit en quantité absolue (salinité) en millièmes ($^{\circ}/^{\circ}$, ppt) soit comme densité.

Modèle à échelle haute résolution (1 ‰) développé pour les usages à faible concentration. Il peut être utilisé pour mesurer la faible concentration du sel dans l'eau de mer et pour préparations culinaires à base de sel.

Le principe de fonctionnement repose sur la détermination de l'indice de réfraction. Celui-ci dépend directement de la quantité de sel présente dans la solution. Tous nos réfractomètres ont une compensation automatique de la température ATC (de 10 à 30 °C).

Mode d'utilisation:

- Lever le cache du prisme
- Déposez une à deux gouttes de votre solution sur la surface du prisme
- Refermez le cache du prisme
- Regardez à travers l'oculaire et lire le résultat.
- Bien nettoyer la surface du prisme après chaque mesure

Attention : ne pas tremper le réfractomètre dans l'eau, ne pas mesurer des liquides abrasifs ou corrosifs

Caractéristiques :

- Compensation automatique de la température (ATC, 10 à 30 °C)
- Gamme de mesure: 0 à 10 ‰ (Salinité)
- Gamme de mesure densité : 1000 – 1070 SG (g/ml)
- Résolution : 1 ‰ ou 0.001 SG(g/ml)
- Précision : +/- 1 ‰ ou 0.001 SG(g/ml)
- Dimensions: 203 x 29 mm de diamètre
- Poids: 160g