



Refractómetro con iluminación LED

PCE-Oe-LED

Con el refractómetro para viticultura podrá determinar el contenido de azúcar en el mosto y con ello el contenido potencial de alcohol en el vino. En Alemania, la unidad de medida más importante para el refractómetro es el Oechsle (°Oe). En otros países son comunes KMW, babo, KMN, baumé y brix. El refractómetro para viticultura presenta escalas de lectura en °Oe, sacarosa / brix y KMN / babo.

Todas estas unidades miden siguiendo el mismo principio, según el cual 16,5 g de azúcar producen un 1 % de alcohol. En Alemania el peso del mosto es un criterio determinante de calidad y se usa para la clasificación del vino. El mecánico alemán Ferdinand Oechsle, natural de Pforzheim inventó a principios del siglo XIX la balanza que lleva su nombre y que determina el peso específico del mosto. 1 °Oechsle en la escala del refractómetro para viticultura corresponde a un peso específico que se encuentra 1 g / kg por encima del del agua, lo que quiere decir 1,001.

En Austria August von Babo desarrolló la balanza de mosto Klosterneuburg. Dicha balanza proporciona el contenido de azúcar en el mosto de la uva en porcentajes de peso. La conversión a grados Oechsle más precisa se realiza por medio de la fórmula "1 KMW = 5 °Oe".

- ▶ Iluminación LED en la tapa del prisma
- ▶ Ajuste del enfoque de dioptrías
- ▶ Compensación de temperatura automática
- ▶ Calibración mediante tornillo de ajuste
- ▶ Diferentes modelos para diversas aplicaciones
- ▶ Tapa del prisma intercambiable

Características técnicas

Rango	0 ... 140 °Oe / 32 % Sacarosa (Brix)
Resolución	2 °Oe / 0,2 % Sacarosa (Brix)
Precisión	2 °Oe / 0,2 % Sacarosa (Brix)
Compensación temperatura automática	Sí
Dimensiones	180 x 35 mm
Peso	130 g
Campos de uso	Vino

Contenido del envío

1 x Refractómetro PCE-Oe-LED
1 x Pipeta
1 x Destornillador de calibración
1 x Paño de limpieza
1 x Estuche
1 x Manual de instrucciones

Más información

Productos similares



Nos reservamos el derecho a modificaciones