



Refractómetro para vino

PCE-Oe

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, KMW, baumé y brix. El refractómetro para viticultura presenta escalas de lectura en °Oe, sacarosa / brix y KMW / 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".

Características técnicas

Rangos de medición	0 ... 190 °Oe 0 ... 44 % sac / brix 0 ... 25 KMW / babo
Precisión	± 2 °Oe ± 0,2 % brix ± 0,5 KMW
Resolución	1 °Oe 0,2 % brix 0,2 KMW
Aplicación	Viticultores y enólogos
Compensación de temperatura	Sí (10 ... 30 °C)
Dimensiones	172 x 20 mm de diámetro
Peso	260 g

Contenido del envío

1 x Refractómetro PCE-Oe para viticultores
1 x Pipeta
1 x Destornillador
1 x Estuche
1 x Instrucciones de uso y tabla de conversión de valores

Más información



Nos reservamos el derecho a modificaciones