

Refraktometre PCE-Oe Şarap için



Refraktometre PCE-Oe

Taşınabilir / Şarap üreticileri için şeker içeriğinin °Oechsle (°Oe), %Brix / sakkaroz ve KMN / babo cinsinden ölçümü

Refraktometre PCE-Oe, şarabın alkol içeriğini tahmin etmek için fermente edilmemiş üzüm suyunun şeker içeriğini belirlemek için kullanılır. Refraktometrede kullanıcının bu üç ölçüm parametresini aynı anda görmesini sağlayan üçlü bir ölçek bulunur.

Refraktometrenin ultra pürüzsüz merceği, yarı saydam mavi ve tamamen şeffaf net bir arkaplanda kolay okunabilir bir ölçek sağlayan yüksek kaliteli optik sunar. Ortam aydınlatması, ölçüm sonuçlarının net bir şekilde okunması için yeterli aydınlatma sağlar.

- ▶ Üzüm suyu ve şarap üretimi için ideal
- ▶ Ultra pürüzsüz mercek
- ▶ Yüksek kaliteli optik
- ▶ Kolay okunabilir ölçek
- ▶ Ölçüm sonucunu net bir şekilde okumak için sadece ortam aydınlatması gerekir
- ▶ Taşınabilir ve kullanımı kolay
- ▶ Hassas ölçümler için otomatik sıcaklık kompanzasyonu

Teknik özellikler

Ölçüm Aralığı	0 ... 190 °Oe 0 ... 44% sakkaroz = Brix 0 ... 25 KMN / Babo
Hassasiyet	± 2 °Oe ± %0.2 Brix ± 0.5 KMN
Çözünürlük	2 °Oe %0.4 Brix 0.4 KMN
Uygulama	Şarap üretimi
Sıcaklık Kompanzasyonu	Var
Boyut	172 x 20 mm çap
Ağırlık	260 g

Ek bilgi

Kullanım Kılavuzu



Teknik Katalog



Ürün hakkında daha fazla bilgi



Benzer ürünler



Subject to change