

Características del Producto

- La pantalla dual LCD muestra simultáneamente las lecturas de la medición y temperatura
- Compensación automática de temperatura para mediciones precisas
- Fácil medición; coloque unas gotas de la muestra en el pocillo y presione la tecla READ
- Sistema de error en batería alerta al usuario en el caso de que el bajo nivel de la batería pueda afectar negativamente la lectura
- Protección contra el agua IP65; fabricada para usarse en laboratorios duros y condiciones de terreno



Descripción del Producto

Refractómetro digital para mediciones de azúcar en vino (porcentaje brix y (porcentaje v/v)). Rápida lectura y resultados precisos se entregan en aproximadamente 1,5 segundos. Un solo punto de calibración con agua destilada o desionizada. Pequeña muestra de prueba, puede ser tan pequeña como dos gotas métricas. Se apaga automáticamente después de tres minutos sin uso. Pocillo para la muestra, de acero inoxidable, es fácil de limpiar y resistente a la corrosión. Funda de termoplástico ABS. Este instrumento óptico utiliza la medición del índice de refracción para determinar parámetros pertinentes a la industria del vino. La lectura del índice de refracción real es simple y fácil y proporciona al viticultor un método estándar aceptado para el análisis del contenido de azúcar. Las muestras son medidas después de una simple calibración realizada por el usuario con agua destilada o desionizada. En segundos el instrumento mide el índice de refracción de un mosto de uva. Estos refractómetros digitales eliminan la incertidumbre asociada a los refractómetros mecánicos y son ideales para mediciones rápidas y confiables en terreno. El HI 96813 permite al usuario adaptar el instrumento a sus necesidades específicas de acuerdo a su experiencia, ya que ningún factor de conversión fijo es de aplicación universal. La primera conversión está basada en el porcentaje de valor brix y un factor de conversión ajustable entre 0,50 y 0,70 (0,55 es un valor común). $\text{Alcohol potencial (porcentaje v/v)} = (0,50 \text{ a } 0,70) \times \text{porcentaje brix}$. Un inconveniente de la ecuación anterior es que ésta no toma en cuenta los extractos y azúcares no fermentables. Una segunda ecuación fue también añadida que toma en consideración estos factores y puede dar una estimación más precisa de la cantidad de alcohol en el vino terminado. Esta conversión en el medidor se llama "C1" y usa la siguiente ecuación: $\text{alcohol potencial (porcentaje v/v)} = 0,059 \times [(2,66 \times \text{grados Oe}) - 30]$ (C1). El medidor HI 96813 viene con una batería y el manual de uso.