

Dane aktualne na dzień: 17-05-2024 07:32

Link do produktu: <https://rafex.eu/refraktometr-p-204051.html>



Refraktometr

Cena	278,00 zł
Numer katalogowy	RAFEX003864
Kod EAN	5904816915549
Producent	Browin

Opis produktu

Niezastąpiony podczas przygotowywania domowych alkoholi — refraktometr to przenośne i lekkie urządzenie będące precyzyjnym przyrządem optycznym, które sprawdzi się zarówno u początkujących, jak i profesjonalnych winiarzy, nalewkarzy i piwowarów. Do pomiaru cukru — dzięki temu urządzeniu sprawdzisz procentową zawartość cukru (0-40° Brix) w owocowych sokach, nastawach winnych i brzeczce piwnej. Do pomiaru potencjalnej zawartości alkoholu — refraktometr służy również do pomiaru potencjalnej zawartości alkoholu (0-25%), jaki można uzyskać przy przefermentowaniu całego cukru zawartego w badanym płynie. Precyzyjny pomiar — refraktometr jest wyposażony w ATC (automatyczna kompensacja temperatury), pomiary wykonuje z dużą dokładnością i zapewnia precyzyjne wyniki. Prostota użycia — zaletą refraktometru jest to, iż, można wycisnąć sok bezpośrednio z owoców na pryzmat refraktometru do kontroli zawartości cukru. Robisz domowe wina, piwa lub nalewki? Chcesz znać % zawartości cukru i alkoholu w przygotowywanych nastawach? Refraktometr sprawdzi się u Ciebie, niezależnie od tego, czy przygotowujesz ulubione alkohole profesjonalnie, czy też dopiero zaczynasz! Refraktometr wyposażony w ATC (automatyczna kompensacja temperatury) zapewni Ci wykonanie pomiarów z dużą dokładnością i otrzymanie precyzyjnych wyników. Z jego wykorzystaniem, na podstawie współczynnika refrakcji światła poznasz potencjalną zawartość alkoholu, jaką możesz uzyskać poprzez przefermentowanie cukru zawartego w badanym płynie, a także poznać procentową zawartość cukru w swoich sokach owocowych, nastawach winnych i piwnych brzeczках. Zaletą refraktometru jest jego prostota w użyciu — aby skontrolować zawartość cukru w owocach, wystarczy wycisnąć sok bezpośrednio z np. winogrona na pryzmat refraktometru. Dane techniczne: Zakres pomiarowy: - 0 ~ 40° w skali Brix; - 0 ~ 25% zawartość potencjalnego alkoholu. Dokładność: +/- 0,2 Brix, potencjalny alkohol; Automatyczna kompensacja temperatury (ATC): 10°C ~ 30°C (50°F ~ 86°F)[[yt:suDXKCvefUA]]