

Refractómetro Digital para Análisis de Azúcar ([°]Baume) en Vino, Mosto y Jugo – **HI96812**

SKU: HI 96812

RESUMEN

El HI96812 es un refractómetro digital robusto y portátil diseñado para la medición de azúcar ([°]Baume) en vino, jugo y mosto. El HI96812 presenta una alta precisión de ± 0.1 [°]Baume. El manejo del medidor se lleva a cabo con solo dos botones: un botón para calibrar con agua destilada o desionizada y el otro para tomar las mediciones. Todas las lecturas se compensan automáticamente por las variaciones de temperatura. Según el estándar ICUMSA y se muestran en un tiempo de 1.5 segundos. El prisma de vidrio silex sellado y el acero inoxidable donde se deposita la muestra son fáciles de limpiar. Simplemente límpie con un paño suave para realizar la medición de la siguiente muestra.

Tamaño de la muestra tan pequeño como 2 gotas métricas (100 μ l)

Depósito de acero inoxidable sellado con prisma óptico de vidrio s?lex

Tiempo de respuesta de 1.5 segundos para lecturas con compensación de temperatura

DESCRIPCIÓN

El HI96812 es un refractómetro digital portátil y resistente diseñado para la medición del azúcar ($^{\circ}$ Baume) en vino, jugo y mosto. El HI96812 presenta una alta precisión de $\pm 0,1$ $^{\circ}$ Baume y un funcionamiento sencillo con dos botones: un botón para calibrar y otro para realizar una medición. Todas las lecturas se compensan automáticamente en función de las variaciones de temperatura de acuerdo con el estándar ICUMSA Methods Book y se muestran en un tiempo de respuesta de 1,5 segundos. El prisma de vidrio sílex sellado y el pocillo de acero inoxidable son fáciles de limpiar. Simplemente límpielo con un paño suave antes de preparar la siguiente muestra.

- Tamaño de muestra tan pequeño como 2 gotas métricas (100 μ l)
- Pozo de acero inoxidable sellado con prisma óptico de alta calidad hecho de vidrio sílex.
- Tiempo de respuesta rápido de 1,5 segundos para lecturas con compensación de temperatura

ESPECIFICACIONES

Nombre de la especificación	Detalle
Código SKU	HI96812
Rango de contenido de azúcar	0 a 28 $^{\circ}$ Baumé
Resolución del contenido de azúcar	0,1 $^{\circ}$ Baumé

Nombre de la especificación	Detalle
Precisión del contenido de azúcar	±0,1° Baumé
Rango de temperatura	0,0 a 80,0 °C (32,0 a 176,0 °F)
Resolución de temperatura	0,1 °C (0,1 °F)
Precisión de temperatura	±0,3 °C (±0,5 °F)
Apagado automático	Después de tres minutos de inactividad
Tipo de batería / Duración	9 V / aproximadamente 5000 lecturas
Clasificación del recinto	IP65
Dimensiones	192 x 102 x 67 mm (7,6 x 4,01 x 2,6")
Peso	420 gramos (14,8 onzas)
Fuente de luz del refractómetro	LED amarillo
Compensación de temperatura del refractómetro	automático entre 10 y 40°C (50 a 104°F)
Volumen mínimo de muestra	100 µL (para cubrir el prisma totalmente)
Celda de muestra	Anillo de acero inoxidable y prisma de vidrio sílex.
Tiempo de medición	aproximadamente 1,5 segundos
Información de pedidos	Se suministra con batería y manual de instrucciones.

ACCESORIOS

El HI96812 se suministra con pipeta, batería y manual de instrucciones.

CÓMO PEDIR

El refractómetro portátil **HI96812** convierte el % Brix de una muestra de vino, jugo o mosto a °Baume. Esta conversión se basa en las tablas que se encuentran en los Métodos Oficiales de Análisis de AOAC International, 18.^a Edición. Un °Baume equivale aproximadamente a 1,8 % Brix y 1 % de alcohol cuando el vino está completamente fermentado. El HI96812 es una herramienta fácil de usar para los enólogos que desean medir el azúcar en las uvas o el mosto, en el campo o en el laboratorio.

- Diseñado para el análisis del azúcar del vino.
- Algoritmos de compensación de temperatura basados en solución de sacarosa
- Rango de 0 a 28°Baume con una precisión de ± 0,1°Baume

Índice de refracción

El **HI96812** realiza mediciones en función del índice de refracción de una muestra. El índice de refracción es una medida de cómo se comporta la luz al pasar a través de la muestra. Según la composición de la muestra, la luz se refractará y reflejará de forma diferente. Al medir esta actividad con un sensor de imagen lineal, se puede evaluar el índice de refracción de la muestra y utilizarlo para determinar sus propiedades físicas, como la concentración y la densidad. Además del sensor de imagen lineal, el **HI96812** utiliza una luz LED, un prisma y una lente para hacer posible la medición.

Las variaciones de temperatura afectarán la precisión de las lecturas refractométricas, por lo que se recomienda encarecidamente el uso de compensación de temperatura para obtener resultados confiables. El **HI96812** contiene un sensor de temperatura incorporado y está programado con algoritmos de compensación de temperatura de acuerdo con el estándar ICUMSA Methods Book para un porcentaje en peso de sacarosa.

Calibración de un punto

- Calibrar con agua destilada o desionizada

Tamaño de muestra pequeño

- El tamaño de la muestra puede ser tan pequeño como 2 gotas métricas (100 µl)

Resultados rápidos y precisos

- Las lecturas se muestran en aproximadamente 1,5 segundos.

LCD de dos niveles

- La pantalla LCD de dos niveles muestra lecturas de medición y temperatura simultáneamente.

Indicadores de batería

- Porcentaje de nivel de batería restante al inicio e indicador de batería baja

Apagado automático

- Para conservar la vida útil de la batería, el medidor se apaga automáticamente después de tres minutos de inactividad.

Protección resistente al agua IP65

- Carcasa de plástico ABS resistente al agua diseñada para funcionar en condiciones de laboratorio y de campo.

Pozo de muestra de acero inoxidable

- Fácil de limpiar y resistente a la corrosión.

Compensación automática de temperatura (ATC)

- Muestras compensadas automáticamente por variaciones de temperatura.

www.hannachile.com Descargado desde: <https://hannachile.com/producto/refractmetro-digital-para-anlisis-de-azcar-baume-en-vino-mosto-y-jugo-hi96812/>