



Refractómetro Digital para Cerveza – HI96841

Description

HI96841 Beer refractometer

El Refractómetro Digital HI96841 de Hanna Instruments combina forma y función en una unidad compacta. Con un tiempo de respuesta de 1.5 segundos, el HI96841 mide el índice de refracción del mosto y lo convierte a °Plato con compensación de la temperatura. La pantalla LCD mejorada y fácil de leer muestra las unidades de temperatura (°C o °F) y mediciones simultáneas. La carcasa resistente al agua IP65 del HI96841 y el depósito de muestra sellado están diseñados para funcionar en condiciones difíciles, lo que lo hace adecuado para su uso en cualquier cervecería. La escala de °Plato es una forma de cuantificar la concentración de azúcares y sólidos disueltos en mosto. Esta medida puede indicar el contenido de alcohol potencial de la cerveza terminada. El HI96841 convierte la lectura del índice de refracción a °Plato según las tablas mantenidas por la Comisión Internacional para el Análisis de Métodos Uniforme para Azúcar (ICUMSA) y la Sociedad Americana de Químicos de Elaboración de Cerveza (ASBC).

- Diseñado para análisis de azúcar del mosto
- Algoritmos de compensación de temperatura basados en solución de sacarosa
- Rango de 0 a 30 °Plato con ± 0.2 °Plato

refractive index type unknown

índice de refracción

El HI96841 toma mediciones basadas en el índice de refracción de una muestra. El índice de refracción es una medida de cómo se comporta la luz a medida que pasa a través de la muestra. Dependiendo de la composición, la luz se refractará y reflejará de manera diferente. Al medir esta actividad con un sensor de imagen lineal, el índice de refracción de la muestra se puede evaluar y utilizar para determinar sus propiedades físicas tales como concentración y densidad. Además del sensor de imagen lineal, el HI96841 utiliza una luz LED, prisma y lente para hacer posible la medición. Las variaciones en la temperatura afectarán la densidad de una solución basada en el compuesto que está presente. En la refractometría digital, el uso de la compensación de la temperatura es necesario para obtener resultados exactos. El HI96841 incluye un sensor de temperatura y está programado con algoritmos de compensación de acuerdo con el estándar ICUMSA para una solución de sacarosa en porcentaje por peso.

Interferencia de Alcohol

Debe tenerse en cuenta que una vez que comienza la fermentación, el etanol y el azúcar residual interfieren entre sí e impiden una lectura precisa del valor Brix de su azúcar residual. Por esta razón, este refractómetro no puede usarse con

cerveza terminada u otras bebidas fermentadas. Está diseñado para su uso con mosto solamente.

Características Generales::

Calibración a un punto

- Calibrar con agua destilada o desionizada

Tamaño pequeño de la muestra

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

Compensación automática de temperatura (ATC)

- Las muestras se compensan automáticamente por las variaciones de temperatura

Resultados rápidos y precisos

- Las lecturas se muestran en aproximadamente 1.5 segundos

LCD de doble nivel

- El LCD de doble nivel muestra los valores de medición y temperatura simultáneamente

Depósito para muestra de acero inoxidable

- Fácil de limpiar y resistente a la corrosión

Indicador de batería

- Nivel de carga restante de la batería al iniciar

Apagado automático

- Para conservar la carga de la batería el medidor se apaga automáticamente después de tres minutos de inactividad

Protección IP65 resistente al agua

- Carcasa de plástico ABS resistente al agua diseñada para funcionar bajo condiciones de laboratorio y de terreno