

Réfractomètre numérique compact

Pour la mesure de la teneur en sucre en % Brix, °Oe et °KMW

HI 96814



Un outil pratique pour l'évaluation de la maturité du raisin

Spécialement conçu pour les professionnels du vin, ce réfractomètre numérique portable séduit par sa simplicité d'utilisation et ses performances. Fonctionnant selon le principe de la mesure de l'indice de réfraction, il permet de mesurer avec rapidité, précision et une excellente reproductibilité la concentration en sucres du raisin et du moût. Il délivre des résultats sûrs, sans variations au gré de l'utilisateur ou des conditions de luminosité. Il écarte toutes erreurs de lecture, liées à l'appréciation visuelle. Léger, compact et étanche, ils pourront aussi être utilisés sur le terrain, dans les vignes.



HI 96814 mesure l'indice de réfraction des échantillons et le convertit soit en % Brix, soit en degrés Oechsle (° Oe), soit en degrés Babo (° KMW).

Le degré Oechsle exprime la concentration en sucres du raisin et des moûts selon la formule suivante :

$^{\circ}\text{Oechsle} = 1000 \times [(masse\ volumique\ du\ moût / masse\ volumique\ de\ l'eau) - 1000]$.

Le degré Babo (ou degré Klosterneuburg) est une unité de mesure pour doser le sucre d'un moût à l'aide d'un aéromètre. Il est exprimé en °KMW, qui signifie Klosterneuburger Mostwaage (pèse-moût de Klosterneuburg).

1 °KMW = 5 °Oechsle

Les points forts

- **Lecture directe**
 - Indication des concentrations en valeurs numériques, écartant toutes les erreurs d'appréciation visuelle liées aux réfractomètres manuels
- **Grand écran LCD double niveau**
 - Affichage simultané concentration et température
- **Étalonnage avec de l'eau distillée**
 - Facile et économique
- **Correction automatique de la température**
 - Correction automatique de l'indice de réfraction en fonction de la température
- **Étanche IP65 et compact**
 - Mobilité et robustesse, adaptés aux mesures de terrain
- **Mesures précises et reproductibles**
 - Mesure optique avec technologie numérique
- **Mesures simples et rapides**
 - Mesure en 3 étapes et résultat en moins de 2 secondes

Spécifications

HI 96814

Spécifications		HI 96814
Gamme	Teneur en sucres	0,0 à 50,0 % Brix 0 à 230 °Oe 0,0 à 42,0 °KMW
	Température	0,0 à 80,0 °C
Résolution	Teneur en sucres	0,1 % Brix 1 °Oe 0,1 °KMW
	Température	0,1 °C
Exactitude (à 20 °C)	Teneur en sucres	± 0,2 % Brix ± 1 °Oe ± 0,1 °KMW
	Température	± 0,3 °C
Correction de température		Automatique, de 10 à 40 °C
Temps de réponse		Environ 1,5 seconde
Volume minimum d'échantillon		2 gouttes
Source lumineuse		DEL jaune
Cellule de mesure		Platine échantillon en acier inoxydable et prisme en verre de silex
Auto-extinction		Après 3 minutes de non-utilisation
Indice de protection		IP 65
Type de pile / Durée de vie		1 pile 9 V / Environ 5000 mesures
Dimensions / Poids		192 x 102 x 67 mm / 420 g

Présentation

HI 96814 est livré avec pile.