

Refractómetro digital para medición del azúcar en el vino (%Brix y %V/V)

HI96813



Descripción

HANNA ofrece 5 refractómetros de vino que cumplen con los diferentes requerimientos culturales encontrados a lo largo de toda la industria del vino. Los refractores digitales de vino HI 96811, HI 96812, HI 96813, HI 96814 y HI 96816 son resistentes, livianos y a prueba de agua para mediciones en laboratorio o campo. Cada instrumento ofrece una vía diferente pero válida de medir la densidad del mosto de uva y otros líquidos base dulces.

Estos instrumentos ópticos emplean la medición de los índices refractivos para determinar los parámetros pertinentes para la industria del vino.

La medida actual del índice de refracción es simple y rápida y provee al vitivinicultor un método estándar aceptado para el análisis del contenido de azúcar. Las muestras son medidas después de la calibración que hace el usuario con el agua desionizada o destilada y segundos después, el instrumento mide el índice refractivo del mosto de la uva. Estos refractómetros digitales eliminan la incertidumbre que los refractómetros mecánicos producen, y son ideales por su rapidez y medidas confiables en el campo de acción.

HI 96813 convierte el índice refractivo de la muestra en concentración sacarosa en unidades de porcentaje por peso, %Brix (también utilizado como °Brix). La conversión usada está basada en el libro de métodos.

ICUMSA (International Commission para Uniform Method of Sugar Analysis). Desde que la mayoría del azúcar en el jugo de la uva es fructosa y glucosa y no sacarosa. A veces se refiere a esto como "Apparent Brix".

El HI 96813 permite al usuario adaptar el instrumento a sus necesidades específicas basadas en su experiencia, ya que no hay un acuerdo en el factor de conversión que este universalmente aplicado. La primera conversión está basada en el valor de %Brix y tiene un factor ajustable de conversión entre 0.50 y 0.70 (0.55 es un valor común).

Alcohol potencial (% v/v) = (0.50 a 0.70) x % Brix

Un inconveniente con la ecuación nombrada es que no toma en cuenta los azúcares no fermentables y los extractos. Se adicionó una segunda ecuación que toma estos factores en cuenta y puede dar un mejor estimado preciso del contenido de alcohol en el vino terminado. Esta conversión es llamada "C1" en el medidor y utiliza la siguiente ecuación:

Alcohol potencial (%v/v) = 0.059 x [(2.66 x °Oe) - 30] (C1)

Especificaciones

Rango Contenido de azúcar	0 a 50%Brix; 0.0-25.0 % V/V alcohol potencial
Rango Temperatura	0 a 80°C (32 a 176°F)
Resolución Contenido de azúcar	0.1 % Brix; 0.1 % V/V alcohol potencial
Resolución Temperatura	0.1°C (0.1°F)
Precisión (@20°C/68°F) Contenido de azúcar	±0.1 °Baumé; ±0.2 V/V alcohol potencial
Precisión (@20°C/68°F) Temperatura	0.3°C (0.5°F)
compensacion de Temperatura	automático entre 10 y 40°C (50 a 104°F)
Tiempo de medida	aprox 1.5 segundos
Volumen mínimo de Muestra	100 µL (para cubrir el prisma totalmente)
Fuente de Luz	LED amarillo
Celda de muestra	Anillo de acero inoxidable y prisma de vidrio
Auto-apagado	después de 3 minutos de no uso
Clase de estructura	IP65
Tipo de Batería / Vida Útil	9V / aprox 5000 lecturas
Dimensiones / Peso	192 x 104 x 69 mm (7.6 x 4.1 x 2.7") / 420 g (14.8 oz.)

Accesorios

No Especifica

Cómo pedir

- **HI 96813** se entrega con batería y manual de instrucciones

Ventajas

No Especifica

Video

No Especifica