

Refractómetro digital para cervezas

HI96841



Descripción

Los refractómetros digitales Hanna para la medición de cervezas permiten obtener lecturas del contenido de azúcar en el mosto y convertirla en grados plato al pulsar un solo botón. El HI 96841 cuenta con un robusto diseño especialmente diseñado para el ambiente cervecero. Rápido (respuesta en 1.5 seg), preciso, simple de usar y limpiar.

- Pequeño tamaño de muestra, tan solo 2 gotas de mosto (0,1 mL).
- Calibración rápida y sencilla con un solo botón
- Resultados rápidos y precisos se muestran en 1.5 segundos.

Especificaciones

Contenido de azúcar	Rango	0 a 30 °Plato
	Resolución	0,1 °Plato
	Precisión (@25°C/77°F)	±0.2 °Plato
Temperatura	Rango	0 a 80°C (32 a 176°F)
	Resolución	0,1°C (0,1°F)
	Precisión (@25°C/77°F)	± 0,3 °C (± 0,5 °F)
	Compensación	Automática entre 10 y 40°C (50 a 104°F)
Especificaciones adicionales	Tiempo de medición	Aproximadamente 1.5 segundos
	Volumen mínimo de muestra	100 mL (para cubrir totalmente el prisma)
	Fuente de luz	LED amarillo
	Celda de muestras	Anillo de acero inoxidable y prisma en vidrio
	Apagado automático	Después de tres minutos de inactividad
	Clasificación de la carcasa	IP65
	Tipo/Vida de la batería	9V / aproximadamente 5000 lecturas
	Dimensiones / Peso	192 x 102 x 67 mm (7,6 x 4,01 x 2,6") / 420 g (14.8 oz.)
	Información de entrega	El HI 96841 se entrega con batería de 9V y manual de Instrucciones

Accesorios

No Especifica

Cómo pedir

El **HI96841** se entrega junto a una batería de 9V y manual de instrucciones

Ventajas

El refractómetro digital HI 96841 combina forma y función en una unidad compacta. El medidor cuenta con un tiempo de respuesta de tan solo 1.5 segundos. El HI96841 permite la medición del índice de refracción del mosto y la convierte en °Plato compensando los cambios en la temperatura. La pantalla LCD mejorada permite leer las mediciones de temperatura (°C o °F) y °Plato de manera simultánea. La resistencia al agua IP65 de la carcasa sellada y la celda de medición están diseñadas para trabajar en condiciones adversas, permitiéndoles adaptarse a cualquier planta cervecera.

La escala de °Plato es una manera de cuantificar la concentración de azúcares y solidos disueltos en el mosto. Esta

medida puede indicar el potencial contenido de alcohol de una cerveza terminada. El HI96841 convierte el índice de refracción a una lectura en °Plato por medio de las tablas de la Comisión Internacional para la Uniformidad en Métodos de Análisis de Azúcar (ICUMSA) y de la Sociedad Americana de Químicos Cerveceros (ASBC).

- Diseñado para el análisis de azúcar en el mosto
- Algoritmos de compensación de temperatura basados en soluciones de sacarosa
- Rango 0 to 30 °Plato con ± 0.2 °Plato

Interferencia del Alcohol

Debe resaltarse que una vez empieza la fermentación, el etanol y los residuos de azúcar interfieren mutuamente y previenen una lectura precisa de los Brix o azúcar residual. Por esta razón, estos refractómetros no pueden usarse con cervezas terminadas u otras bebidas fermentadas. Su diseño es exclusivo para el mosto.

Características especiales

Calibración en un punto

- Calibración con agua destilada o desionizada.

Pequeño tamaño de muestra

- El tamaño de muestra puede ser tan pequeño como 2 gotas (0,1 mL)

Compensación automática de temperatura (ATC)

- Compensa de manera automática las variaciones de temperatura

Resultados rápidos y precisos

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

Pantalla LCD dual

- La pantalla LCD dual presenta las lecturas de temperatura y °Plato de manera simultanea

Celda de medición en acero inoxidable

- Fácil de limpiar y resistente a la corrosión

Indicador de batería

- El porcentaje de batería restante se mostrará al encender el medidor junto con un indicador de batería baja.

Apagado automático

- El medidor se apagará de manera automática luego de 3 minutos sin uso.

Protección IP65

- La carcasa en plástico ABS resistente al agua se diseñó para aplicaciones tanto de campo como de laboratorio.

Video

[Ver Video](#)