

Refractómetro digital para medición del azúcar en el vino (%Brix, °Oechsle y °KMW)

HI 96814



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 96814 convierten 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".

Además de la medición %Brix, el HI 96814 incluye otras dos escalas usadas en la industria del vino °Oechsle y °KMW.

°Oechsle (°Oe) se usa principalmente en la industria del vino Alemana, Suiza y Luxemburgo, para medir el contenido del azúcar del mosto. La escala °Oe está basada en la gravedad específica a 20°C (SG20/20) y los primeros 3 dígitos seguidos de un punto decimal. 1 °Oe es aproximadamente igual a 0.2 %Brix.

$$^{\circ}\text{Oe} = [(\text{SG}20/20) - 1] \times 1000$$

°Klosterneuburger Mostwaage (°KMW) es usado en Austria para medir el contenido de azúcar en el mosto. °KMW esta relacionado al °Oe por la siguiente ecuación :

$$^{\circ}\text{Oe} = ^{\circ}\text{KMW} \times [(0.022 \times ^{\circ}\text{KMW}) + 4.54]$$

1 °KMW es aproximadamente 1 %Brix o 5 °Oe. °KMW también es conocido como °Babo.

“Potencial” o “probable” es una estimación del contenido de alcohol (% vol/vol) en el vino finalizado, basado en la conversión entre azúcar y alcohol. Esta conversión depende de diversos factores como el tipo de uvas, la maduración de estas, la región de producción y la levadura, fermentación, eficiencia y temperatura.

Especificaciones

Rango Contenido de azúcar	0a50%Brix; 0-230° Oechsle; 0-42° KMW
Rango Temperatura	0 a 80°C (32 a 176°F)
Resolución Contenido de azúcar	0.1 % Brix; 1° Oechsle 0.1° KMW
Resolución Temperatura	0.1°C (0.1°F)
Precisión (@20°C/68°F) Contenido de azúcar	±0.2 % Brix; ±1° Oechsle ±0.1° KMW
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 Bateria / 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 96814** se entrega con batería y manual de instrucciones

Ventajas

No Especifica

Video

No Especifica