

Link do produktu: <https://homebrewing.pl/refraktometr-0-40brix-0-25-vol-atc-cuk-alk-p-1179.html>



## Refraktometr 0-40%Brix ;0-25% Vol ATC, cuk,alk

Cena	<b>159,00 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>7 dni</b>
Numer katalogowy	<b>1179</b>

### Opis produktu

Refraktometr REF2 jest precyzyjnym przyrządem optycznym służącym do określenia procentowej zawartości:

- cukru (0-40% Brix) w sokach owocowych, nastawach winnych, brzeczce piwnej
- czystego alkoholu (0-25%) według objętości wina z winogron w trakcie i procesie fermentacji na podstawie badania współczynnika refrakcji światła.

Zaletą refraktometru jest to iż, można wycisnąć sok bezpośrednio z winogrona na pryzmat refraktometru do kontroli zawartości cukru.

Refraktometr REF2 jest wyposażony w ATC (automatyczna kompensacja temperatury), pomiary wykonuje z dużą dokładnością i zapewnia precyzyjne wyniki.

#### **Dane techniczne**

##### **Zakres pomiarowy:**

- 0 ~ 40% w skali Brix ;
- 0 ~ 25% zawartość alkoholu.

##### **Dokładność:**

+/- 0,2% Brix, alkohol;

##### **Automatyczna kompensacja temperatury (ATC):**

10 °C ~ 30 °C (50 °F ~ 86 °F)