InVIA
La solución desde 1912

Pol. Ind. Domenys II
Cruce Avda. Tarragona 148 - C. Xarel·lo
08720 Vilafranca del Penedés. Barcelona
Tel: 938902418 - Fax: 938172844
e-mail: Info@invia1912.com

Ficha técnica

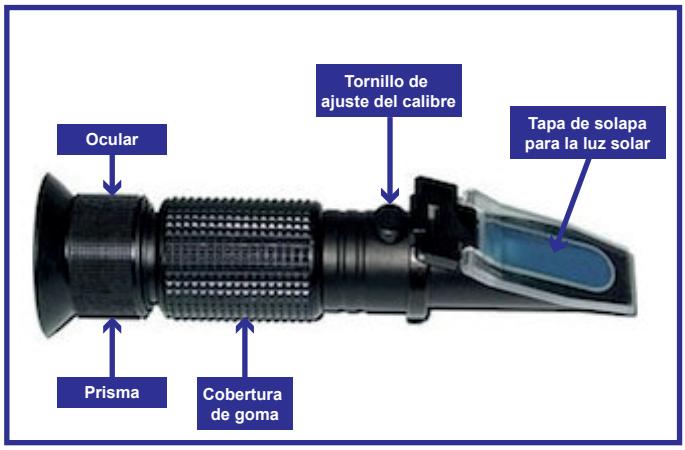
REFRACTOMETRO BAUME ALCOHOL MODELO BÁSICO

Instrumento óptico de precisión puede determinar el contenido de azúcar en el jugo de uva (puré), que es el contenido potencial de alcohol del vino cuando está listo

Dispone de una compensación de temperatura automática a 20°C para cantidades muy pequeñas.

Fácil y sencillo de usar gracias a su tamaño.

El refractómetro ya viene calibrado de fábrica.



Utilización y calibración

Limpiar y secar la tapa y prisma antes de comenzar la medición. Inserte 1-2 gotas de la prueba en el prisma, cuando se cierra la tapa, la prueba se reparte homogéneamente.

Se puede utilizar una pipeta para poner la prueba sobre el prisma. Evite la formación de burbujas podría tener un efecto negativo en el resultado de medición. Moviendo ligeramente la tapa conseguirá repartir más homogéneamente el fluido de prueba.

Sostenga el refractómetro bajo la luz solar, para ver la escala a través del ocular. El valor se podrá leer entre el límite claro / oscuro.

Si el límite claro / oscuro no se encuentra en 0% (línea del agua), ajústelo con ayuda del tornillo de calibración bajo la cobertura de goma.

Limpiar y secar el prisma y la tapa después de cada medición.