

Rifrattometro PCE-Oe

Rifrattometro con tre scale per °Oechsle, saccarosio / brix y KMN / babo

Con il rifrattometro per viticoltura potrà determinare il contenuto di zucchero nel mosto e di conseguenza il contenuto potenziale di alcol nel vino. In Germania, l'unità di misura più importante per il rifrattometro è il Oechsle (°Oe). In altri paesi sono comuni KMW, babo, KMN, baumé e brix. Il rifrattometro per viticoltura presenta scale di lettura in °Oe, saccarosio / brix e KMN / babo. Tutte queste unità misurano con lo stesso principio, secondo il quale 16,5 g di zucchero producono un 1 % di alcol. In Germania il peso del mosto è un criterio determinante di qualità e si usa per la classificazione del vino. Il meccanico tedesco Ferdinand Oechsle di Pforzheim inventò all'inizio del secolo XIX la bilancia che porta il suo nome e che determina il peso specifico del mosto. 1 °Oechsle nella scala del rifrattometro per viticoltura corrisponde a un peso specifico che si trova 1 g / kg sopra quello dell'acqua, il che vuol dire 1,001. In Austria August von Babo sviluppò la bilancia da mosto Klosterneuburg. Tale bilancia consente di verificare il contenuto di di zucchero nel mosto dell'uva in percentuale di peso. La conversione a gradi Oechsle più precisa si realizza per mezzo della formula "1 KMW = 5 °Oe". Il viticoltore sarà la persona incaricata di realizzare questa combinazione.

Precisazioni tecniche

Campi di misura	0 ... 190 °Oe 0 ... 44 % sac / brix 0 ... 25 °KMW / Babo
Precisione	± 2 °Oe ± 0,2 % brix ± 0,5 °KMW
Risoluzione	1 °Oe 0,2 % brix 0,5 °KMW
Di diametro	viticoltori ed enologi
Compensazione di temperatura	si
Dimensioni	172 x 20 mm di diametro
Peso	260 g

Contenuto della spedizione:

1 rifrattometro per viticoltori, 1 pipetta, 1 cacciavite, 1 valigetta da trasporto e istruzioni.