REFRACTÓMETRO PARA VINO

PCE-Oe



Con el refractómetro para viticultura podrá determinar el contenido de azúcar en el mosto y con ello el contenido potencial de alcohol en el vino. En Alemania, la unidad de medida más importante para el refractometro es el Oechsle (°Oe). En otros países son comunes KMW, babo, KMW, baumé y brix. El refractómetro para viticultura presenta escalas de lectura en °Oe, sacarosa / brix y KMW / babo.

Todas estas unidades miden siguiendo el mismo principio, según el cual 16,5 g de azúcar producen un 1 % de alcohol. En Alemania el peso del mosto es un criterio determinante de calidad y se usa para la clasificación del vino. El mecánico alemán Ferdinand Oechsle, natural de Pforzheim inventó a principios del siglo XIX la balanza que lleva su nombre y que determina el peso específico del mosto. 1 °Oechsle en la escala del refractómetro para viticultura corresponde a un peso específico que se encuentra 1 g / kg por encima del del agua, lo que quiere decir 1,001.

En Austria August von Babo desarrolló la balanza de mosto Klosterneuburg. Dicha balanza propor- ciona el contenido de azúcar en el mosto de la uva en porcentajes de peso. La conversión a grados Oechsle más precisa se realiza por medio de la fórmula "1 KMW = 5 °Oe".

Especificación

Brix	
Rango de medición	0 ... 44 %
Resolución	0,4 %
Precisión	±0,2 %
Contenido de azúcar	
Rango de medición	0 ... 190 °Oe
Resolución	2 °Oe
Precisión	±2 °Oe
Contenido de azúcar	
Rango de medición	0 ... 25 KMN
Resolución	0,4 KMN
Precisión	±0,5 KMN

Datos técnicos generales	
Compensación de temperatura	Sí
Protección IP (dispositivo)	IP20
Condiciones de funcionamiento	10 ... 30 °C , 0 ... 90 % H.r.
Condiciones de almacenamiento	10 ... 30 °C , 0 ... 90 % H.r.
Dimensiones (L x A x A)	203 x 29 x 29 mm
Peso	285 g