REFRATÔMETRO OU REFRACTÓMETRO PARA VITICULTORES

PCE-Oe



- **-Tabela de conversão de Brix a grau de álcool provável incluída**
- **Faixa: 0 ... 32 % sacc, Brix / 0 ... 25 KMW, Babo / 0 ... 140 °Oe**
- **Resolução: ± 0,2 % Brix / ± 0,2 KMW, Babo / ± 1 °Oe**
- **Compensação de temperatura: 10 ... 30 °C**

Com o refratômetro ou refractómetro para viticultura poderá determinar o conteúdo de açúcar no mosto e assim o conteúdo potencial de álcool no vinho. Na Alemanha, a unidade de medida mais importante para o refratômetro é o Oechsle (°Oe). Noutros países são mais comuns KMW, babo, KMN, baumé e brix. O refratômetro para viticultura apresenta escalas de leitura em °Oe, sacarose / brix e KMN / babo.

Todas estas unidades medem seguindo o mesmo princípio, segundo o qual 16,5 g de açúcar produzem 1 % de álcool. Na Alemanha o peso do mosto é um critério determinante de qualidade e utiliza-se para a classificação do vinho. O mecânico alemão Ferdinand Oechsle, natural de Pforzheim inventou em inícios do século XIX a balança que leva o seu nome e que determina o peso específico do mosto. 1 °Oechsle na escala do refratômetro para viticultura corresponde a um peso específico que se encontra 1 g / kg acima do da água, o que significa 1,001. Na Áustria August von Babo desenvolveu a balança de mosto Klosterneuburg. Dita balança proporciona o conteúdo de açúcar no mosto da uva em percentagens de peso. A conversão para graus Oechsle mais precisa realiza-se mediante a fórmula "1 KMW = 5 °Oe".O viticultor será a pessoa encarregada de realizar esta comprovação.

Especificação

Brix	
Faixa de medição	0 ... 44 %
Resolução	0,4 %
Precisão	± 0,2 %
Teor de açúcar	
Faixa de medição	0 ... 190 °Oe
Resolução	2 °Oe
Precisão	±2 °Oe
Teor de açúcar	
Faixa de medição	0 ... 25 KMN
Resolução	0,4 KMN
Precisão	±0,5 KMN

Dados técnicos gerais	
Compensação da temperatura	sim
Proteção IP (dispositivo)	IP20
Condições operacionais	10 ... 30 °C , 0 ... 90 % HR
Condições de armazenamento	10 ... 30 °C , 0 ... 90 % HR
Dimensões (C x L x A)	203 x 29 x 29 mm
Peso	285 g