

## HI 96811: Digitale Brix refractometer voor suikergehalte in wijn



### Algemeen

Het is een draagbare digitale Brix refractometer om sucrose te bepalen in wijn en druiven. Gedaan met subjectieve interpretaties van de concentraties door verschillende operatoren. De resultaten worden digitaal weergegeven alsook zijn de resultaten temperatuur gecompenseerd. **Voor de prijs van een mechanische refractometer hebt u bij Hanna Instruments een digitale professionele refractometer.**

Het instrument is uitgerust met een automatisch temperatuur compensatie en werkt volgens ICUMSA methode (International Commission for Uniform Methods of Sugar Analysis). De Brix resultaten worden simultaan met de temperatuur in °C weergegeven.

Het is een gebruiksvriendelijk toestel met een groot display.

- meet Brix van 0 tot 50% Brix
- sneller en accurater dan mechanische refractometers
- simultane aflezing van Brix en temperatuur
- automatische calibratie met demiwater of gedestilleerd water.
- automatische temperatuurcompensatie
- snelle resultaten na 1,5 seconden
- eenvoudig te reinigen
- voorzien van BEPS (battery error protection system)
- automatische aanduiding van foutmeldingen

### Specificaties

Meetbereik:	0 tot 50% Brix / 0° tot 80°C
Resolutie:	±0,1 % Brix / ±0,1°C
Precisie:	± 0,2% Brix / ± 0,3°C
Calibratie:	automatische met demiwater na drukken op Zero knop.
Temperatuurscompensatie:	automatisch van 10° tot 40°C
Meettijd:	1,5 seconden
Minimum monstervolume	twee druppels
Lichtbron:	Gele LED 589 nm
Monstercel:	Roestvrij stalen ring en plat glas prisma.
Beschermingsgraad	IP65
Voeding:	9 V batterij/ ±5000 metingen
Autoextinctie:	na 3 minuten niet gebruik
Afmetingen:	19,2 X 10,2 X 6,7cm
Gewicht:	420 gram

De HI 96811 is geleverd met 9V batterij en handleiding.