
Refractometru Brix Zahar 0-90%- FB SC IRVA

I.D.: 79041265

Data publicarii	22.02.23	Coduri CPV	38900000-4 38300000-8
-----------------	----------	------------	-----------------------

Pretul estimativ: 340,00 RON - 340,00 RON

Descriere: Refractometrul Brix zahar 0-90% a fost special conceput pentru a determina concentratia de zahar dintr-un lichid: must, suc de fructe, suc de legume, must de bere, solutii zaharoase, bauturi fermentate, diferitele stadii ale berii si vinului etc. Rezultatul este usor de citit, scara gradata fiind intuitiva si clara. Utilizarea este simpla si rapida: picurati cu ajutorul pipetei incluse in pachet cateva picaturi din lichidul pe care doriti sa il masurati pe prisma optica. Inchideti luminatorul si cititi rezultatul privind prin vizor si observand nivelul la care a ajuns linia de demarcatie dintre portiunile albastra si alba ale fundalului. Pentru temperaturi intre 10 si 30°C, refractometrul realizeaza o compensare automata a temperaturii (ATC = automatic temperature compensation). Refractometrul Brix zahar 0-90% se adreseaza atat specialistilor din industria agro-alimentara si nutritionistilor, cat si publicului larg ce doreste sa testeze concentratia de zahar dintr-un lichid in vederea ameliorarii calitatii bauturilor produse in gospodarie, a estimarii momentului propice culesului fructelor. Principiul de functionare al unui refractometru este utilizarea indicelui de refractie (dat de unghiul de refractie al luminii ce trece printr-un mediu transparent) pentru a stabili concentratia unei solutii. Acest principiu simplu permite realizarea de masuratori rapide, acurate, repetabile. Desi refractometrele pentru diferite substante arata similar, ceea ce difera este scala
