

Link do produktu: <https://sloiczybutelka.pl/refraktometr-0-40-brix-atc-p-708.html>

Refraktometr 0-40 Brix ATC



Cena	95,00 zł
Numer katalogowy	REFRAKTOM 0-40

Opis produktu

Refraktometr do pomiaru cukru (Brix) i potencjalnej zawartości alkoholu - idealny do domowej produkcji wina i piwa

Szukasz precyzyjnego narzędzia do mierzenia stężenia cukru w moszczu, sokach owocowych czy brzeczce piwnej? **Refraktometr Brix z ATC** to niezastąpione urządzenie dla każdego, kto zajmuje się domową produkcją wina, piwa czy cydru. Doskonale sprawdzi się zarówno dla początkujących, jak i doświadczonych pasjonatów.

☐ Zastosowanie refraktometru:

- **Pomiar zawartości cukru w % Brix (0-40%)** - idealny do kontroli dojrzałości owoców, moszczu winnego oraz brzeczki piwnej.
- **Pomiar potencjalnej zawartości alkoholu (0-25%)** - określi, ile alkoholu może powstać po fermentacji całkowitej ilości cukru zawartego w próbce.
- **Do soku, moszczu, brzeczki** - uniwersalne zastosowanie w przetwórstwie owoców i domowej produkcji napojów alkoholowych.

☐☐ Najważniejsze cechy:

- **ATC - automatyczna kompensacja temperatury** - gwarantuje dokładność pomiaru niezależnie od warunków.
- **Łatwość użycia** - wystarczy jedna kropla soku na pryzmat i odczyt gotowy w kilka sekund.
- **Precyzja i niezawodność** - optyczny mechanizm pomiarowy zapewnia wiarygodne wyniki.
- **Przenośny i lekki** - idealny do pracy w terenie, w sadzie, w kuchni lub piwnicy.
- **Wielofunkcyjność** - przyrząd 2w1: pomiar Brix oraz przewidywanej zawartości alkoholu.

i Zanim zaczniesz:

Przed pierwszym użyciem zapoznaj się z dołączoną instrukcją obsługi. Znajdziesz w niej informacje na temat regulacji ostrości, kalibracji urządzenia, właściwego sposobu nanoszenia próbki oraz czyszczenia pryzmatu i płytki kontaktowej.