



Refraktometr do miodu

Cena **125,00 zł**

Numer katalogowy **REFRAKT DO MIODU**

Opis produktu

Refraktometr do pomiaru cukru w brzeczce miodowej - precyzyjny i łatwy w użyciu

Refraktometr dedykowany do pomiaru stężenia cukru w brzeczce miodowej to niezbędne narzędzie dla każdego pasjonata domowej produkcji miodów pitnych. Pozwala szybko i dokładnie określić procentową zawartość cukru w skali Brix (0-90%), co jest kluczowe dla uzyskania idealnego smaku i jakości trunku.

Najważniejsze cechy:

- **Dokładny pomiar stężenia cukru** - zakres od 0 do 90% Brix z dokładnością +/- 1%
- **Automatyczna kompensacja temperatury (ATC)** - precyzyjne wyniki pomiarów w temperaturze od 10°C do 30°C
- **Łatwy i szybki w użyciu** - wystarczy kropla brzeczki miodowej na przyrząd, by wykonać pomiar
- **Kompaktowy i przenośny** - lekka konstrukcja umożliwia wygodne korzystanie w domu i w terenie
- **W zestawie praktyczne akcesoria** - pipetka, śrubokręt do kalibracji, etui, ściereczka i instrukcja obsługi

Jak działa refraktometr?

Urządzenie mierzy współczynnik refrakcji światła (załamanie światła) po nałożeniu próbki na przyrząd. Dzięki temu możesz precyzyjnie określić stężenie cukru w brzeczce, co pozwala na kontrolę fermentacji i finalnej mocy miodu pitnego.

Zawartość zestawu:

- Refraktometr
- Pipetka do pobierania próbki
- Śrubokręt do kalibracji urządzenia
- Etui ochronne
- Ściereczka do czyszczenia przyrządu
- Instrukcja obsługi

Idealny dla:

- Producentów domowych miodów pitnych
- Pasjonatów piwowarstwa i fermentacji
- Każdego, kto chce kontrolować jakość i smak swojego trunku

Zadbaj o perfekcyjny smak swojego miodu pitnego z precyzyjnym refraktometrem - szybko, łatwo i profesjonalnie!