

Handrefraktometer zur Bestimmung des Zuckergehaltes in Frucht- und Press-Säften

Messskala 0 - 30° KMW (daher auch für Prädikatsweine geeignet)
 0 - 150° Oechsle
 0 - 35° Brix



Automatische Temperaturkontrolle: mittels Bimetallstreifen wird eine mögliche Messungenauigkeit aufgrund niedriger Safttemperaturen ausgeglichen.

Achtung: trotz dieser Temperaturkompensation werden bei Safttemperaturen von unter 10 °C 0,7° Öchsle zuwenig angezeigt. Diese leichte Ungenauigkeit verliert sich bis 20°C vollständig.

Bedienung:

Prismenklappe hochklappen, wenige Tropfen der Messprobe aufbringen. Prismenklappe schließen und achten, dass die Probe das Prisma vollständig benetzt.

Refraktometer auf eine gute Lichtquelle richten und im Okular an der Weiss-Blau-Grenze den „richtigen“ Messwert ablesen (durch die automatische Temperaturkontrolle entfallen Temperaturmessungen und Umrechnungstabellen).



Durch Drehen des Okulars kann man das Refraktometer auf die Sehschärfe des Auges einstellen.

Nachjustierung:

Eine allfällige Nachjustierung erfolgt mittels dem mitgelieferten Schraubenzieher an der Justierschraube oben am Gerät (nur fein und ganz wenig drehen und sofort wieder kontrollieren) Das Prüfmedium ist destilliertes Wasser mit 20 °C, der einzustellende Wert ist 0. Eine weitere Möglichkeit ist die Abstimmung mit einem geeichten Refraktometer.

Pflege und Wartung:

Nicht unter fließendem Wasser reinigen oder in Wasser eintauchen.

Probenreste nach jeder Messung vom Meßprisma mittels einem weichen, feuchten Tuch entfernen. (Über längere Zeit zerstören Fruchtsäuren die spiegelnde Oberfläche, wodurch die Qualität der Messung beeinträchtigt wird. Eingetrocknete Reste von Messproben würden Fehler bei der nächsten Messung erzeugen.)