

Réfractomètre numérique compact

Pour la mesure de la teneur en sucre en % Brix

HI 96811



Un outil pratique pour l'évaluation de la maturité du raisin

Spécialement conçu pour les professionnels du vin, ce réfractomètre numérique portable séduit par sa simplicité d'utilisation et ses performances. Fonctionnant selon le principe de la mesure de l'indice de réfraction, il permet de mesurer avec rapidité, précision et une excellente reproductibilité la concentration en sucres du raisin et du moût. Il délivre des résultats sûrs, sans variations au gré de l'utilisateur ou des conditions de luminosité. Il écartent toutes erreurs de lecture, liées à l'appréciation visuelle. Léger, compact et étanche, ils pourra aussi être utilisé sur le terrain, dans les vignes.



HI 96811 mesure l'indice de réfraction des échantillons et le convertit en unités % Brix.

L'échelle de Brix est basée sur le saccharose contenu dans l'eau distillée. Par exemple, 10 grammes de sucre de canne dans 90 grammes d'eau distillée correspondent à une solution à 10 % de Brix.

Les points forts

- **Lecture directe**
 - Indication des concentrations en valeurs numériques, écartant toutes les erreurs d'appréciation visuelle liées aux réfractomètres manuels
- **Grand écran LCD double niveau**
 - Affichage simultané concentration et température
- **Étalonnage avec de l'eau distillée**
 - Facile et économique
- **Correction automatique de la température**
 - Correction automatique de l'indice de réfraction en fonction de la température
- **Étanche IP65 et compact**
 - Mobilité et robustesse, adaptés aux mesures de terrain
- **Mesures précises et reproductibles**
 - Mesure optique avec technologie numérique
- **Mesures simples et rapides**
 - Mesure en 3 étapes et résultat en moins de 2 secondes

Spécifications

HI 96811

Gamme	Teneur en sucres	0,0 à 50,0 % Brix
	Température	0,0 à 80,0 °C
Résolution	Teneur en sucres	0,1 % Brix
	Température	0,1 °C
Exactitude (à 20 °C)	Teneur en sucres	± 0,2 % Brix
	Température	± 0,3 °C
Correction de température		Automatique, de 10 à 40 °C
Temps de réponse		Environ 1,5 seconde
Volume minimum d'échantillon		2 gouttes
Source lumineuse		DEL jaune
Cellule de mesure		Platine échantillon en acier inoxydable et prisme en verre de silice
Auto-extinction		Après 3 minutes de non-utilisation
Indice de protection		IP 65
Type de pile / Durée de vie		1 pile 9 V / Environ 5000 mesures
Dimensions / Poids		192 x 102 x 67 mm / 420 g

Présentation

HI 96811 est livré avec pile.



02.51.12.70.01

Batailler-labo.fr



Contact@batailler-labo.fr

Réfractomètre numérique compact

Mesure de l'indice de réfraction et de la concentration en sucre

HI 96800

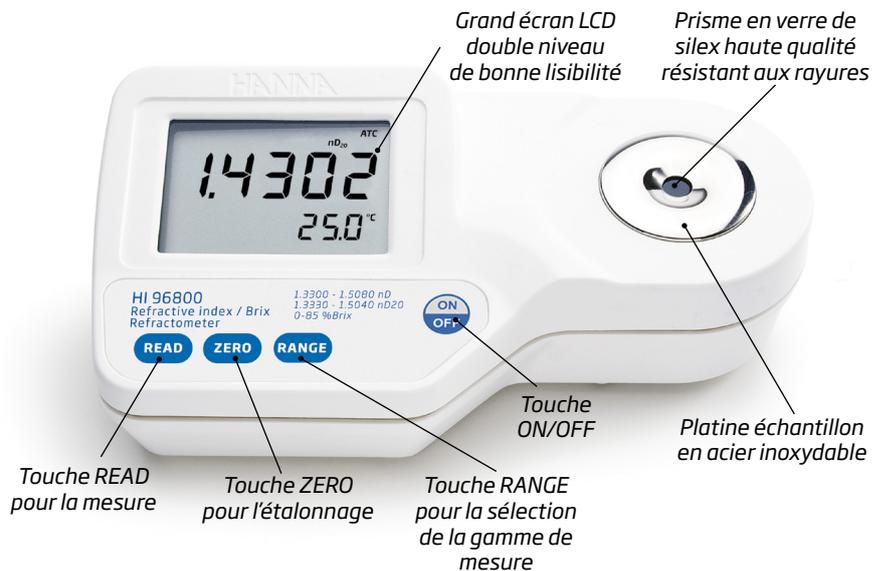
Avec sa gamme de mesure de l'indice de réfraction, le nouveau réfractomètre **HI 96800** permet une utilisation universelle. De nombreux secteurs d'activité en industrie et en production recourent à la mesure de l'indice de réfraction pour la détermination de mélanges, le contrôle qualité et des concentrations.

L'instrument dispose de 3 gammes de mesure :

- Indice de réfraction avec correction de température $n_{D_{20}}$
- Indice de réfraction sans correction de température n_D
- Échelle % Brix avec correction de température.

L'indice de réfraction est à la base de toutes les autres échelles utilisées en réfractométrie : Brix, Plato, sg... À l'aide de tables de correspondance, l'utilisateur peut très facilement convertir le résultat en toute autre unité qu'il souhaite.

Logé dans un boîtier étanche IP 65 et robuste, **HI 96800** est parfaitement approprié aux analyses en extérieur ou en milieux hostiles (humidité, poussière...).



Les points forts

- › Utilisation universelle
- › Trois gammes de mesure : indice de réfraction avec et sans correction de température et échelle de Brix
- › Grand écran double niveau affichant unité de mesure et température
- › Mesures simples en 3 étapes
- › Mesures de précision en moins de 2 secondes
- › Étalonnage facile et rapide : versez quelques gouttes d'eau distillée sur la platine échantillon et appuyez la touche ZERO. C'est terminé !
- › Correction de la température automatique : corrige l'influence de la température sur l'indice de réfraction et assure des lectures précises
- › Détection d'interférence de lumière parasite externe assurant une haute précision de mesure
- › Cellule de mesure fonctionnelle : vidange et nettoyage faciles, forme concave facilitant le dépôt de l'échantillon sans risque de débordement
- › Platine échantillon en acier inoxydable : permet à la température de l'échantillon de s'ajuster rapidement à celle du prisme garantissant ainsi des mesures précises
- › Rapport qualité/prix inégalé

Spécifications

HI 96800

		HI 96800
Gamme	Indice de réfraction	1,3300 à 1,5080 nD ; 1,3330 à 1,5040 nD ₂₀
	Sucre	0,0 à 85,0 % Brix
	Température	0 à 80 °C
Résolution	Indice de réfraction	0,0001 nD ; 0,0001 nD ₂₀
	Sucre	0,1 % Brix
	Température	0,1 °C
Exactitude	Indice de réfraction	±0,0005 nD ; 0,0005 nD ₂₀
	Sucre	±0,2 % Brix
	Température	±0,3 °C
Correction de température	Automatique, de 10 à 40 °C	
Étalonnage	Automatique, en 1 point à l'eau distillée	
Temps de réponse	Environ 1,5 seconde	
Volume minimum d'échantillon	2 gouttes (100 µL)	
Source lumineuse	DEL jaune	
Cellule de mesure	Platine échantillon en acier inoxydable et prisme en verre de silex	
Indice de protection	IP65	
Alimentation / Durée de vie	1 pile 9 V / Environ 5000 mesures	
Auto-extinction	Après 3 minutes de non-utilisation	
Dimensions / Poids	192 x 102 x 67 mm / 420 g	

Présentation

HI 96800 est livré avec pile.

Réfractomètre numérique compact

Pour la mesure du sucre de 0 à 85 % Brix

HI 96801

Spécialement élaboré pour répondre aux besoins et exigences de l'industrie agroalimentaire, ce réfractomètre fonctionne selon le principe de la mesure de l'indice de réfraction par réflexion. Il permet de déterminer avec rapidité et précision la concentration de saccharose contenu dans des échantillons fluides en % Brix. L'échelle de Brix est basée sur le saccharose contenu dans l'eau distillée. Ainsi, 10 g de sucre de canne dans 90 g d'eau correspondent à une solution à 10 % de Brix.



Les points forts

- › Affichage simultané de la concentration et de la température
- › Excellente précision
- › Étalonnage à l'eau déminéralisée
- › Étalonnages et mesures très simples à réaliser
- › Résultats en moins de 2 secondes
- › Correction automatique de la température
- › Rapport qualité/prix inégalé

Présentation

HI 96801, réfractomètre numérique pour la mesure de concentration de saccharose (0,0 à 85,0% Brix) est livré avec pile.

Spécifications

HI 96801

Gamme	Sucre	0,0 à 85,0 % Brix
	Température	0,0 à 80,0 °C
Résolution	Sucre	0,1 % Brix
	Température	0,1 °C
Exactitude (à 20 °C)	Sucre	±0,2 % Brix
	Température	±0,3 °C
Correction de température		Automatique, de 10 à 40 °C
Étalonnage		Automatique, en 1 point à l'eau distillée
Temps de réponse		Environ 1,5 seconde
Volume minimum d'échantillon		2 gouttes (100 µL)
Source lumineuse		DEL jaune
Cellule de mesure		Platine échantillon en acier inoxydable et prisme en verre de silicium
Indice de protection		IP65
Alimentation/Durée de vie		1 pile 9 V / Environ 5000 mesures
Auto-extinction		Après 3 minutes de non-utilisation
Dimensions / Poids		192 x 102 x 67 mm / 420 g



Réfractomètre numérique compact

Pour la mesure de la teneur en sucre en % Brix, °Oe et °KMW



HI 96814

Un outil pratique pour l'évaluation de la maturité du raisin

Spécialement conçu pour les professionnels du vin, ce réfractomètre numérique portable séduit par sa simplicité d'utilisation et ses performances. Fonctionnant selon le principe de la mesure de l'indice de réfraction, il permet de mesurer avec rapidité, précision et une excellente reproductibilité la concentration en sucres du raisin et du moût. Il délivre des résultats sûrs, sans variations au gré de l'utilisateur ou des conditions de luminosité. Il écarte toutes erreurs de lecture, liées à l'appréciation visuelle. Léger, compact et étanche, ils pourront aussi être utilisés sur le terrain, dans les vignes.



HI 96814 mesure l'indice de réfraction des échantillons et le convertit soit en % Brix, soit en degrés Oechsle (° Oe), soit en degrés Babo (° KMW).

Le degré Oechsle exprime la concentration en sucres du raisin et des moûts selon la formule suivante :

$^{\circ}\text{Oechsle} = 1000 \times [(masse\ volumique\ du\ moût / masse\ volumique\ de\ l'eau) - 1000]$.

Le degré Babo (ou degré Klosterneuburg) est une unité de mesure pour doser le sucre d'un moût à l'aide d'un aéromètre. Il est exprimé en °KMW, qui signifie Klosterneuburger Mostwaage (pèse-moût de Klosterneuburg).

1 °KMW = 5 °Oechsle

Les points forts

- **Lecture directe**
 - Indication des concentrations en valeurs numériques, écartant toutes les erreurs d'appréciation visuelle liées aux réfractomètres manuels
- **Grand écran LCD double niveau**
 - Affichage simultané concentration et température
- **Étalonnage avec de l'eau distillée**
 - Facile et économique
- **Correction automatique de la température**
 - Correction automatique de l'indice de réfraction en fonction de la température
- **Étanche IP65 et compact**
 - Mobilité et robustesse, adaptés aux mesures de terrain
- **Mesures précises et reproductibles**
 - Mesure optique avec technologie numérique
- **Mesures simples et rapides**
 - Mesure en 3 étapes et résultat en moins de 2 secondes

Spécifications

HI 96814

Spécifications		HI 96814
Gamme	Teneur en sucres	0,0 à 50,0 % Brix 0 à 230 °Oe 0,0 à 42,0 °KMW
	Température	0,0 à 80,0 °C
Résolution	Teneur en sucres	0,1 % Brix 1 °Oe 0,1 °KMW
	Température	0,1 °C
Exactitude (à 20 °C)	Teneur en sucres	± 0,2 % Brix ± 1 °Oe ± 0,1 °KMW
	Température	± 0,3 °C
Correction de température		Automatique, de 10 à 40 °C
Temps de réponse		Environ 1,5 seconde
Volume minimum d'échantillon		2 gouttes
Source lumineuse		DEL jaune
Cellule de mesure		Platine échantillon en acier inoxydable et prisme en verre de silice
Auto-extinction		Après 3 minutes de non-utilisation
Indice de protection		IP 65
Type de pile / Durée de vie		1 pile 9 V / Environ 5000 mesures
Dimensions / Poids		192 x 102 x 67 mm / 420 g

Présentation

HI 96814 est livré avec pile.