



Rifrattometri per vino

Analisi accurate per i professionisti del vino



4
modelli



B.E.P.S. ±
Battery Error
Prevention System

2 ANNI DI
GARANZIA



HANNA®
instruments
www.hanna.it



Rifrattometri digitali per l'analisi del vino

Per tutti i diversi metodi di analisi

HANNA propone 4 rifrattometri per l'analisi del vino, studiati per soddisfare i requisiti di analisi dell'industria vinicola, tenendo in considerazione le differenze regionali e culturali. HI 96811, HI 96812, HI 96813 e HI 96814 sono rifrattometri solidi, leggeri e impermeabili, per misure in campo o in laboratorio. I diversi modelli offrono modi differenti ma ugualmente validi per misurare la densità del mosto d'uva e di altri liquidi zuccherini.

I rifrattometri HANNA utilizzano la misura dell'indice di rifrazione per determinare parametri utili all'industria vinicola.

La misurazione è veloce e semplice e offre all'operatore un metodo standard di misura per l'analisi del contenuto zuccherino. I campioni vengono analizzati dopo una semplice calibrazione dell'utente con acqua deionizzata o distillata. In pochi secondi questi strumenti misurano l'indice di rifrazione del campione convertendolo in % di peso (o % di brix nel caso di HI 96801). I rifrattometri digitali eliminano l'incertezza tipica dei rifrattometri meccanici e sono trasportabili anche per misure sul campo.

Tutti i 4 modelli utilizzano valori di riferimento riconosciuti per la conversione e la compensazione di temperatura. Ad esempio HI 96811 utilizza la metodologia raccomandata dall'ICUMSA (Commissione Internazionale per l'Uniformazione dei Metodi di Analisi degli Zuccheri) per la % brix, mentre HI 96812 si basa sui metodi ufficiali di analisi pubblicati da AOAC International per la conversione in °Baumé.

L'ampio display a due livelli visualizza simultaneamente la misura rifrattometrica e la temperatura, oltre all'indicazione di carica della batteria e altri utili messaggi.



HI 96811

Misura l'indice di rifrazione e visualizza il contenuto in zuccheri in campioni di uva presi sul campo o dal mosto in cantina.

HI 96812

Misura l'indice di rifrazione, visualizzando °Baumè. La scala si basa sulla densità del liquido ed è usata per misurare il livello di zuccheri nella vinificazione.

HI 96813

Misura l'indice di rifrazione e visualizza sia la misura in %Brix sia in alcol potenziale (%v/v).

HI 96814

Dall'indice di rifrazione restituisce la misura in %Brix, °Oechsle e KMW (°Babo)

Caratteristiche professionali

LCD a due livelli

Il display a due livelli visualizza simultaneamente la misura dell'indice di rifrazione e la lettura di temperatura

Compensazione automatica della temperatura

Misure semplici

È sufficiente posizionare poche gocce di campione nella cella di misura e premere il tasto READ

B.E.P.S

Sistema di prevenzione degli errori causati da bassi livelli di carica delle batterie

Grado di protezione IP 65

Protezione da polvere e getti d'acqua

Risultati veloci e precisi

I tempi di risposta sono di circa 1.5 secondi

Calibrazione ad un punto

Con acqua distillata o deionizzata

Piccoli campioni

Sono sufficienti due gocce di campione

Spegnimento automatico

Cella in acciaio inossidabile



Specifiche tecniche, accessori, informazioni per l'ordine

SPECIFICHE		HI 96811	HI 96812	HI 96813	HI 96814
Scala	Contenuto di Zuccheri	da 0 a 50 % Brix	da 0 a 27 °Baumé	da 0 a 50 % Brix; 0,0-25,0 % V/V Alcol potenziale	da 0 a 50 % Brix; da 0 a 230° Oechsle; da 0 a 42° KMW (°Babo)
	Temperatura	da 0 a 80°C			
Risoluzione	Contenuto di Zuccheri	±0.1 % Brix	±0.1 °Baumé	±0.1 % Brix; ±0.1 % V/V Alcol potenziale	±0.1 % Brix; ±1° Oechsle ±0.1° KMW (°Babo)
	Temperatura	±0.1°C			
Accuratezza (a 20°C)	Contenuto di Zuccheri	±0.2 % Brix	±0.1 °Baumé	±0.1 % Brix; ±0.2 V/V Alcol potenziale	±0.2 % Brix; ±1° Oechsle ±0.1° KMW (°Babo)
	Temperatura	±0.3°C			
Compensazione di temperatura		Automatica tra 10 e 40°C			
Tempi di misura		circa 1.5 secondi			
Volume minimo del campione		100 µL (equivalenti a circa due gocce, fino a completa copertura del prisma)			
Sorgente luminosa		LED giallo			
Cella di misura		Anello in acciaio inox e prisma in vetro flint			
Spegnimento automatico		Dopo 3 minuti di inattività			
Grado di protezione		IP 65			
Tipo batterie / durata		1 x 9V / circa 5000 letture			
Dimensioni / Peso		192 x 102 x 67 mm / 420g			

ACCESSORI CONSIGLIATI

DEMI-02 Flacone per la preparazione di 2 litri di acqua demineralizzata

HI 710021 Custodia rigida

HI 731318 Panno per la pulizia di cella e prisma (4 pz.)

HI 740157P Pipetta in plastica (20 pz.)

INFORMAZIONI PER L'ORDINE

HI 96811, HI 96812, HI 96813 e HI 96814 sono forniti con batteria e manuale di istruzioni.

RETE COMMERCIALE

HANNA Nord Est Srl

PADOVA

Viale delle Industrie, 10 • 35010 Villafranca Padovana (PD)
Tel. 049 9070367 • Fax 049 9070488 • padova@hanna.it

MILANO

Via Monte Spluga, 31 • 20021 Baranzate (MI)
Tel. 02 45103537 • Fax 02 45109989 • milano@hanna.it

HANNA Adriatica Srl

ASCOLI PICENO

Via Dell'Airone, 27 • 63039 San Benedetto del Tronto (AP)
Tel. 0735 753232 • Fax 0735 657584 • ascoli@hanna.it

LUCCA

Via per Corte Capecchi, 103 • 55100 Lucca (LU)
Tel. 0583 462122 • Fax 0583 471082 • lucca@hanna.it

LATINA

Strada Maremmana, 25/Trav. Il sx • 04016 Sabaudia (LT)
Tel. 0773 562014 • Fax 0773 562085 • latina@hanna.it

SALERNO

S.S. 18 (Km 82,700) • 84025 S. Cecilia - Eboli (SA)
Tel. 0828 601643 • Fax 0828 601658 • salerno@hanna.it



WINE
line

DEP96811: 09/09 Stampato in Italia

