



Réfractomètre PCE-Oe

PCE-Oe

Avec le réfractomètre pour la viticulture, vous pourrez déterminer le contenu en sucre du moût et par là même le contenu potentiel en alcool du vin. En Allemagne, l'unité de mesure la plus importante pour le réfractomètre est l'Oechsle (°Oe). Dans d'autres pays, le KMW, babo, KMN, baumé et brix sont communs. Le réfractomètre pour la viticulture présente des échelles de lecture en °Oe, saccharose / brix et KMN / babo. Toutes ces unités mesurent en suivant le même principe, selon lequel 16,5 g de sucre produisent 1 % d'alcool. Le mécanicien allemand Ferdinand Oechsle, originaire de Pforzheim inventa au début du XIXème siècle la balance qui porte son nom et qui détermine le poids spécifique du moût. 1 °Oechsle dans l'échelle du réfractomètre pour la viticulture correspond à un poids spécifique qui se trouve 1 g / kg au-dessus de celui de l'eau, ce qui signifie 1,001.

En Autriche, August von Babo créa la balance du moût Klosterneuburg. Cette balance proportionne le contenu en sucre du moût du raisin en pourcentages de poids. La conversion plus précise à degrés Oechsle s'effectue grâce à la formule "1 KMW = 5 °Oe".

Caractéristiques techniques

Plages de mesure	0... 190 °Oe 0... 44 % sac / brix 0... 25 KMN / babo
------------------	--

Précision	± 2 °Oe ± 0,2 % brix ± 0,5 KMN
-----------	--------------------------------------

Résolution	1 °Oe 0,2 % brix 0,2 KMN
------------	--------------------------------

De diamètre	Viticulteurs et œnologistes
-------------	-----------------------------

Compensation de température	Non
-----------------------------	-----

Dimensions	172 x 20 mm de diamètre
------------	-------------------------

Poids	260 g
-------	-------

Contenu de livraison

1 x Réfractomètre pour les viticulteurs

1 x Pipette

1 x Tournevis

1 x Mallette de transport

1 x Notice d'emploi

Sous réserve de modifications