



Réfractomètre

44.95



Pour une analyse simple, rapide et fiable de la teneur en sucre et alcool dans les solutions, jus, raisins et fruits.

Numéro d'article 16714

Caractéristiques du produit

Pour une analyse simple, rapide et fiable de la teneur en sucre et alcool dans les solutions, jus, raisins et fruits. Cet instrument travaille avec la teneur variable en substances dissoutes comme le sucre modifie également la réfraction de la lumière dans un liquide. L'appareil indique au client le degré Oechsle. A partir des degrés Oechsle, il est possible de déterminer la teneur approximative en sucre du moût en grammes, en multipliant le nombre de degrés par 2,3.

Spécifications produit

Documents

Questions sur le produit (0)

1 Image

© Landi 2024