

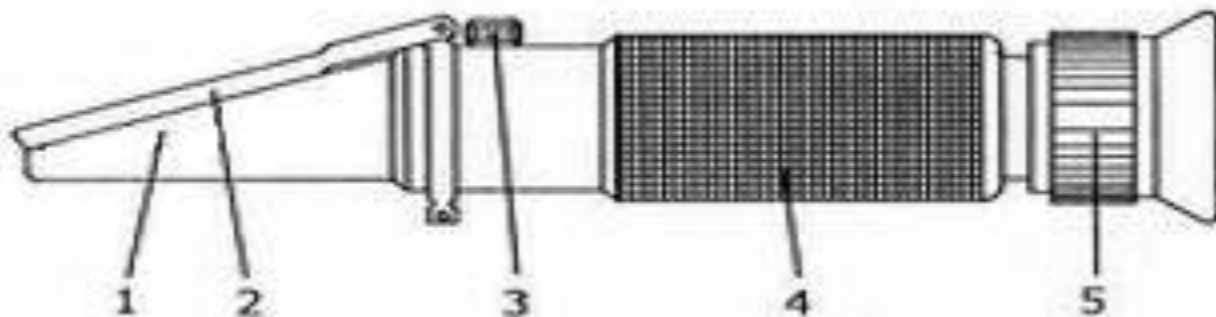
Рефрактометр Спирт 0-25, Сахар 0-40%

ИСПОЛЬЗУЕТСЯ ДЛЯ ИЗМЕРЕНИЯ СОДЕРЖАНИЯ САХАРА И ПОТЕНЦИАЛЬНОГО СПИРТА В ВИНЕ, СОКЕ, СУСЛЕ...

Рефрактометр для виноделия, ручной портативный прибор, имеет (автоматическую температурную компенсацию) и водостойкое исполнение. 0-25% спирта и 0-40% Brix сахар. Незаменим для виноградарей, виноделов, пивоваров... По сути универсальная модель, можно измерить сахар в сусле, соке, в любом водном растворе, можно спирт в спиртовом растворе. Сделан очень добротно, качественно, низкая цена.

Использование:

Использовать рефрактометр для вина очень просто. Сначала его нужно откалибровать для этого капните дистиллированной водой на призму и закройте её стеклянной крышкой, капля под стеклом должна растечься равномерно без пузырьков воздуха. Направьте прибор на источник дневного света, глядя в окуляр и вращая его, настройте резкость, считываете показания шкалы на границе белой и синей областей. С помощью отвёртки настройте регулировочный винт (3) так, чтобы в окуляре, граница белой и синей области была точно на нуле, после этого прибор готов к работе.



1-Призма, 2-Стеклянная крышка, 3-Регулировочный винт, 4-Корпус, 5-Окуляр.

Две шкалы рефрактометра позволяют интерпретировать значения удельного веса жидкости в нескольких удобных форматах:

Шкала Брикса показывает весовой процент содержания сахара.

Спиртовая шкала отображает потенциальный алкоголь. Для того чтобы определить содержание спирта в вине или пиве, нужно провести два измерения: **первое до начала ферментации и второе после ее окончания.**

1-е измерение 16%

2-е измерение 4%

Содержание спирта: $16 - 4 = 12\%$

Прибор абсолютно универсален, зная показания Brix на его шкале, мы можем очень просто перевести их в другие, нужные нам величины, с помощью специальных таблиц.

Для упрощения работы с прибором, ниже показана линейка с помощью которой можно перевести значения Brix (в окуляре рефрактометра вы её видите слева) в другие величины, которые необходимо знать в виноделии и пивоварении.

Линейка перевода значения Brix в другие величины :

S% - шкала процентного содержания сахара, которая называется шкалой «Brix»;

S г/л – шкала весовой доли сахара, например, в виноградном сусле;

A% - шкала массовой доли спирта в дистилляте, водке, коньяке и т.д.;

M г/л - шкала массовой доли экстракта в вине;

B% - шкала процентного содержания белка в сыворотке крови или другом растворе белка в воде;

К примеру сейчас на линейке показаны данные по измерению спирта в водном растворе. Это если на призму капнуть обычной водки, прибор покажет 14.5 Brix, что соответствует (смотрим на шкалу выше) 40% содержания спирта.

Используя различные шкалы линейки таким образом, можно легко считывать и другие нужные нам величины.



Комплектация:

- 1 шт Рефрактометр
- 1 шт пипетка
- 1 шт Мини-отвертка

Перевод инструкции:

Рефрактометр для вина

Устройство предназначено для работы со спиртом и сиропами, относящимися к виноделию. Оно позволяет измерить содержание сахара в винограде, что помогает производителю выбрать оптимальное время для производства виноградного вина.

Порядок работы:

1) Передний край рефрактометра направьте на источник яркого света и подстройте глазок таким образом, чтобы было ясно видно перекрестье визира.

2) Калибровка.

Откройте световую пластину и капните 2-3 капли дистиллированной воды на главную призму. Закройте световую пластину и слегка прижмите ее так, чтобы вода распределилась по всей поверхности призмы, не образуя пузырьков и сухих участков. Пусть образец побудет на призме примерно 30 секунд. Теперь подстройте калибровочный винт так, чтобы граница темного и светлого участков попадала точно на линию нуля.

Настройку рефрактометра с функцией температурной компенсации следует производить при температуре окружающей среды 20°C.

Если рабочая температура в комнате или на месте измерения (но не образца) изменилась больше, чем на 3 С, для повышения точности измерений рекомендуется провести калибровку заново.

3) Рабочая процедура выполняется после калибровки в той же последовательности, что и калибровка. Откройте световую пластину. Протрите поверхность призмы мягкой хлопчатобумажной тканью. Капните 2-3 капли исследуемого раствора на главную призму. Закройте световую пластину и слегка прижмите ее, затем можете считать показания со шкалы на границе светлого и темного участков. Показания соответствуют величине, относящейся к раствору.

4) После измерения сотрите весь раствор с поверхности призмы и световой пластины влажной хлопчатобумажной тканью. После высыхания пластину нужно снова хорошо прижать.

Предупреждения по обслуживанию.

1) Установка нуля. Жидкость и образец должны иметь одну и ту же температуру. Если температура сильно отличается, каждые 30 минут точку нуля следует устанавливать заново.

2) После применения никогда не мойте рефрактометр водой, чтобы вода не попала внутрь устройства.

3) Поскольку рефрактометр представляет собой точный оптический прибор, с ним следует осторожно обращаться и тщательно ухаживать за ним. Никогда не касайтесь и не царапайте оптические поверхности. Хранить устройство следует в сухом, чистом месте, вдали от источников коррозии, а также следует беречь поверхность от попадания тумана и плесени. При перевозке избегайте резких толчков.

4) Если использовать инструмент в соответствии с указанными методами, то он гарантированно никогда не придет в негодность. Оптические свойства устройства не меняются со временем.

Температурная коррекция

Базовая температура устройства 20°C.