Refractómetro digital para elaboración de cerveza
HI96841

Descripción

El refractómetro digital de Hanna para elaboración de cerveza mide el contenido de azúcar del mosto y lo convierte a °Plato con solo presionar un botón. El **HI96841** tiene un diseño resistente para su uso en un entorno de elaboración de cerveza, es rápido (respuesta de 1,5 segundos), fácil de usar y limpiar y tiene una precisión de ±0,2 °Plato con compensación automática de temperatura.

- Tamaño de muestra pequeño, tan pequeño como dos gotas métricas de mosto (0,1 mL).
- La calibración con un solo botón hace que la configuración sea rápida y sencilla.
- Los resultados rápidos y precisos se muestran en 1,5 segundos.

Especificaciones

Nombre de la especificación	Detalle
Código SKU	HI96841

Nombre de la especificación	Detalle
Rango de contenido de azúcar	0 a 30 °Platón
Resolución del contenido de azúcar	0,1 °Platón
Precisión del contenido de azúcar	±0,2 °Platón
Rango de temperatura	0,0 a 80,0 °C (32,0 a 176,0 °F)
Resolución de temperatura	0,1 °C (0,1 °F)
Precisión de temperatura	±0,3 °C (±0,5 °F)
Apagado automático	Después de tres minutos de inactividad
Tipo de batería / Duración	9 V / aproximadamente 5000 lecturas
Clasificación del recinto	IP65
Dimensiones	192 x 102 x 67 mm (7,6 x 4,01 x 2,6”)
Peso	420 gramos (14,8 onzas)
Fuente de luz del refractómetro	LED amarillo
Compensación de temperatura del refractómetro	automático entre 10 y 40°C (50 a 104°F)
Volumen mínimo de muestra	100 µL (para cubrir el prisma totalmente)
Celda de muestra	Anillo de acero inoxidable y prisma de vidrio sílex.
Tiempo de medición	aproximadamente 1,5 segundos
Información de pedidos	Se suministra con batería y manual de instrucciones.

Accesorios

No Especifica

Cómo pedir

El **HI96841** se entrega junto a una batería de 9V y manual de instrucciones

Ventajas

El refractómetro digital HI96841 de Hanna Instruments combina forma y función en una unidad compacta. Con un tiempo de respuesta de 1,5 segundos, el HI96841 mide el índice de refracción del mosto y lo convierte a °Plato con compensación de temperatura. La pantalla LCD mejorada y fácil de leer muestra las unidades de temperatura (°C o °F) y las mediciones simultáneamente. La carcasa resistente al agua IP65 del HI96841 y el pozo de muestra sellado están diseñados para funcionar en condiciones difíciles, lo que lo hace adecuado para su uso en cualquier cervecería.

La escala °Plato es una forma de cuantificar la concentración de azúcares y sólidos disueltos en el mosto. Esta medición puede indicar el contenido de alcohol potencial de la cerveza terminada. El HI96841 convierte la lectura del índice de refracción a °Plato según las tablas mantenidas por la Comisión Internacional de Métodos Uniformes de Análisis de Azúcar (ICUMSA) y la Sociedad Estadounidense de Químicos Cerveceros (ASBC).

- Diseñado para el análisis del azúcar del mosto.
- Algoritmos de compensación de temperatura basados en solución de sacarosa
- Rango de 0 a 30 °Plato con ± 0,2 °Plato

Índice de refracción

El HI96841 toma medidas en función del índice de refracción de una muestra. El índice de refracción es una medida de cómo se comporta la luz a medida que pasa a través de la muestra. Según la composición de la muestra, la luz se refractará y reflejará de forma diferente. Al medir esta actividad con un sensor de imagen lineal, se puede evaluar el índice de refracción de la muestra y utilizarlo para determinar sus propiedades físicas, como la concentración y la densidad. Además del sensor de imagen lineal, el **HI96841** utiliza una luz LED, un prisma y una lente para hacer posible la medición.

Las variaciones de temperatura afectarán la densidad de una solución en función del compuesto presente. En la refractometría digital, el uso de la compensación de temperatura es necesario para obtener resultados precisos. El HI96841 contiene un sensor de temperatura integrado y está programado con algoritmos de compensación de temperatura de acuerdo con el Libro de métodos de ICUMSA para una solución de sacarosa en porcentaje en peso.

Interferencia del alcohol

Cabe señalar que una vez que comienza la fermentación, el etanol y el azúcar residual interfieren entre sí e impiden una lectura precisa del valor Brix del azúcar residual. Por este motivo, este refractómetro no se puede utilizar con cerveza terminada ni con otras bebidas fermentadas. Está diseñado para usarse únicamente con mosto.

Calibración de un punto

- Calibrar con agua destilada o desionizada

Tamaño de muestra pequeño

- El tamaño de la muestra puede ser tan pequeño como 2 gotas métricas (100 µl)

Resultados rápidos y precisos

- Las lecturas se muestran en aproximadamente 1,5 segundos.

LCD de dos niveles

- La pantalla LCD de dos niveles muestra lecturas de medición y temperatura simultáneamente.

Indicadores de batería

- Porcentaje de nivel de batería restante al inicio e indicador de batería baja

Apagado automático

- Para conservar la vida útil de la batería, el medidor se apaga automáticamente después de tres minutos de inactividad.

Protección resistente al agua IP65

- Carcasa de plástico ABS resistente al agua diseñada para funcionar en condiciones de laboratorio y de campo.

Pozo de muestra de acero inoxidable

- Fácil de limpiar y resistente a la corrosión.

Compensación automática de temperatura (ATC)

- Muestras compensadas automáticamente por variaciones de temperatura.

Video

Ver Video