



Réfractomètre sucre et alcool probable

RMR 330

- Grande facilité d'utilisation : déposer quelques gouttes de jus de raisin sur le prisme, diriger l'appareil vers la lumière, lire le résultat !
- Instrument optique de grande précision
- Avec système de correction automatique de température évitant l'utilisation des tables de correction
- 1 degré alcoolométrique potentiel correspond à 16,83 grammes de sucre par litre de moût
- Maintenance réduite
- Livré dans un coffret en vinyle pratique pour le transport
- Excellent rapport qualité/prix

Pourquoi mesurer le sucre dans le raisin ? La maturation du raisin est un phénomène complexe qui conditionne la qualité du vin. Afin d'optimiser la date des vendanges et le déroulement des fermentations, les contrôles de maturité sont incontournables. Lors de l'évolution de la maturité du raisin sont très fréquemment évalués la teneur en sucre des baies et le degré d'alcool probable correspondant, l'acidité totale, le pH, la valeur du rapport sucre/acide ainsi que l'évolution du vignoble, de la végétation et l'état sanitaire.

Références :

Réfractomètre sucre et alcool probable	
RMR 330	
Paramètres : Sucre -	
Spécifications	
Gamme	0,0 à 20,0 °Be' ; 0,0 à 25,0 % alcool
Résolution	0,2 ° Be' ; 0,2 %
Exactitude	± 0,2 °Be' ; ± 0,2 %
Compensation de température	Automatique, de 0 à 30 °C