

Wir begleiten
Ihre erfolgreiche
Getränkeherstellung

**SCHLISSMANN
SCHWÄBISCH HALL**



Tel. 07 91 - 9 71 91-0 • Fax 9 71 91-25
C. Schliessmann Kellerei-Chemie GmbH & Co.KG
Auwiesenstr. 5 • D-74523 Schwäbisch Hall

Getränkeanalytik

Digital-Handrefraktometer

Stand 09/2012

Seite 1/1



Verwendungsbereich:

Das Digital-Handrefraktometer misst den Brechungsindex von Flüssigkeiten. Die Messung frischer, alkoholfreier Frucht- und Traubensäfte zeigt deren Extraktgehalt alternativ in %mas (= °Brix) oder in °Oe („deutsche Traubenmostskala“) an.

Mess- und Schwankungsbereiche:

0-53 ± 0,2 %mas bzw. °Brix
30-240 ± 1 °Oe

Technische Daten:

Messzeit: 3 sec.
Messtemperatur: 10-40°C, automatische Temperaturkorrektion
Maße/Gewicht: 5,5 cm x 3,1 cm x 10,9 cm / 100 g
Stromversorgung: 2 x AAA-Alkaline-Batterien 1,5V

Kurzanleitung:

Einschalten und Kalibrieren

- einige Tropfen destillierten Wassers auf das Messprisma geben
- START-Taste drücken, Anzeige: „LLL“
- ZERO-Taste drücken, Anzeige: „000“
- START-Taste 2 Sekunden lang drücken, Soll-Anzeige: „0,0“

Messen

- einige Tropfen Probe auf das Messprisma geben
- START-Taste drücken, Anzeige in °Oe abwarten
- zur Anzeige in °Brix 2 Sekunden lang die START-drücken

Ausschalten

- START-Taste 3 Sekunden lang drücken, sonst Selbstabschaltung nach 1 Minute

Reinigung

Probe mit einem weichen Papiertuch entfernen, vorsichtig feucht nachreinigen und abtrocknen. Das Verkratzen des Messprismas ist unbedingt zu vermeiden.