

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.