



PCE Italia s.r.l.
Via Pesciatina 878 / B-Interno 6
55010 Gragnano (LUCCA)
Italia
Telefono: +39 0583 975 114
Fax: +39 0583 974 824
info@pce-italia.it
www.pce-instruments.com/italiano

Rifrattometro PCE-Oe

rifrattometro con tre scale per °Oechsle, saccarosio/Brix e KMN/Babo

Con il rifrattometro per viticoltura PCE-Oe potrà determinare il contenuto di zucchero nel mosto e di conseguenza il contenuto potenziale di alcol nel vino. In Germania, l'unità di misura più importante per il rifrattometro è Oechsle (°Oe). In altri paesi sono comuni KMN, Babo, Baumé e Brix. Il rifrattometro per viticoltura PCE-Oe presenta scale di lettura in °Oe, saccarosio/Brix e KMN/Babo. Tutte queste unità misurano con lo stesso principio, secondo il quale 16,5 g di zucchero producono 1% di alcol. In Germania il peso del mosto è un criterio determinante di qualità e si usa per la classificazione del vino. Il meccanico tedesco Ferdinand Oechsle di Pforzheim inventò all'inizio del secolo XIX la bilancia che porta il suo nome e che determina il peso specifico del mosto. 1 °Oechsle nella scala del rifrattometro per viticoltura corrisponde a un peso specifico che si trova 1g/kg sopra quello dell'acqua, il che vuol dire 1,001.

In Austria August von Babo sviluppò la bilancia da mosto Klosterneuburg. Tale bilancia consente di verificare il contenuto di di zucchero nel mosto dell'uva in percentuale di peso. La conversione a gradi Oechsle più precisa viene effettuata per mezzo della formula "1 KMN = 5 °Oe". Il viticoltore sarà la persona incaricata di effettuare questa conversione.

Specifiche tecniche

Range di misura	0 ... 190° Oe 0 ... 44% Saccarosio/Brix 0 ... 25° KMN/Babo
Precisione	±2° Oe ±0,2% Saccarosio/Brix ±0,5° KMN/Babo
Risoluzione	2° Oe 0,4% Saccarosio/Brix 0,4° KMN/Babo
Utilizzo	Vino, viticoltori, enologi
Compensazione temperatura	Si
Dimensioni	172 x 20 mm di diametro
Peso	260 g

Contenuto della spedizione

1 x Rifrattometro PCE-Oe,
1 x pipetta,
1 x cacciavite,
1 x custodia,
istruzioni per l'uso