

Refractómetro para viticultores PCE-Oe

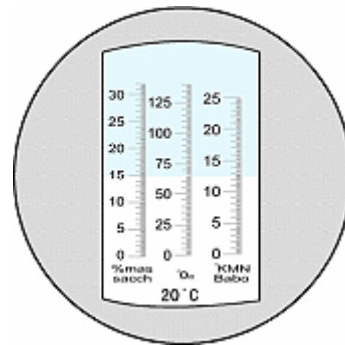
refractometro con tres escalas para °Oechsle, sacarosa / brix y KMN / babo

Con el refractómetro para viticultura podrá determinar el contenido de azúcar en el mosto y con ello el contenido potencial de alcohol en el vino. En Alemania, la unidad de medida más importante para el refractómetro es el Oechsle (°Oe). En otros países son comunes KMW, babo, KMN, baumé y brix. El refractómetro para viticultura presenta escalas de lectura en °Oe, sacarosa / brix y KMN / babo. Todas estas unidades miden siguiendo el mismo principio, según el cual 16,5 g de azúcar producen un 1 % de alcohol. En Alemania el peso del mosto es un criterio determinante de calidad y se usa para la clasificación del vino. El mecánico alemán Ferdinand Oechsle, natural de Pforzheim inventó a principios del siglo XIX la balanza que lleva su nombre y que determina el peso específico del mosto. 1 °Oechsle en la escala del refractómetro para viticultura corresponde a un peso específico que se encuentra 1 g / kg por encima del del agua, lo que quiere decir 1,001. En Austria August von Babo desarrolló la balanza de mosto Klosterneuburg. Dicha balanza proporcióna el contenido de azúcar en el mosto de la uva en porcentajes de peso. La conversión a grados Oechsle más precisa se realiza por medio de la fórmula "1 KMW = 5 °Oe". El viticultor será la persona encargada de realizar esta comprobación. (Ver: [Manejo / mantenimiento del refractómetro / tablas de conversión](#)). Si usted busca otro tipo de refractómetro en este [enlace](#) puede encontrarlo. Si tiene preguntas sobre el refractómetro para viticultura consulte la siguiente ficha técnica, use nuestro [formulario de contacto](#) o llámenos: 902 044 604 para España, para Latinoamérica e internacional +34 967 513 695 o en el número +56 2 29381530 para Chile. Nuestros técnicos e ingenieros le asesorarán con mucho gusto sobre este refractometro para viticultura y sobre cualquier producto de nuestros [sistemas de regulación y control](#), [medidores](#) o las [balanzas](#) de [PCE Ibérica S.L.](#)



Refractómetro de viticultor para determinar el contenido de azúcar en el mosto y el contenido potencial del alcohol en el vino PCE-Oe.

Otro refractómetro para medir el grado de alcohol puede verlo en este [enlace](#).



Refractómetro para viticultores PCE-Oe

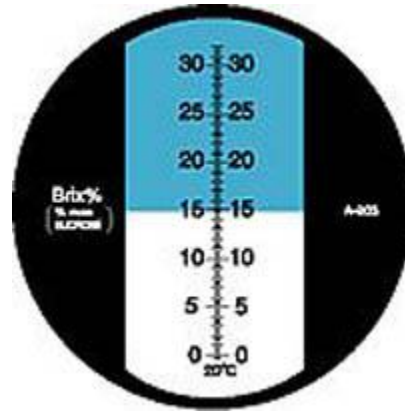
Especificaciones técnicas

Rangos de medición	0 ... 190 °Oe 0 ... 44 % sac / brix 0 ... 25 KMN / babo
Precisión	± 2 °Oe ± 0,2 % brix ± 0,5 KMN
Resolución	1 °Oe 0,2 % brix 0,2 KMN
De diámetro	Viticultores y enólogos
Compensación de temperatura	Si
Dimensiones	172 x 20 mm de diámetro
Peso	260 g

Ejemplos de utilización del refractómetro PCE-Oe



Viticultor realizando una medición de los grados Brix de la uva con el refractómetro.



Visión a través del refractómetro realizando una medición de los grados Brix.

Contenido del envío

- 1 x Refractómetro para viticultores
- 1 x Pipeta
- 1 x Destornillador
- 1 x Maletín de transporte
- 1 x Instrucciones de uso

Aquí encontrará otros productos parecidos bajo la clasificación "Refractómetro":

- [Refractómetro PCE-5890](#)
(refractometro para apicultores / para la miel: en % de agua, baumé, brix)
- [Refractómetro PCE-0100](#)
(refractometro para medir el contenido de sal: en ‰ / peso esp. 1,0 - 1,07)
- [Refractómetro PCE-028](#)
(refractometro para el contenido de sal de los alimentos: en % (0 - 28)
- [Refractómetro PCE-SG](#)
(refractometro para refrigerantes, anticongelantes, productos de limpieza)
- [Refractómetro PCE-ALK](#)
(refractometro para control exacto del contenido de alcohol: en % (0 - 80))
- [Refractómetro DRC](#)
(refractometro para la análisis de orina y suero proteínas)
- [Refractómetro Abbe](#)
(refractometro multifuncional, índice de refracción: 1,300 ... 1,700)

Aquí encuentra usted una visión general de [todos los medidores](#) que le ofrece PCE Instruments.