



PAL-BX/ACID-2 измеритель концентрации винной кислоты



Комбинированный измеритель кислотности и сахаристости фруктов PAL-BX/ACID 2 предназначен для измерения концентрации винной кислоты и показателя преломления по шкале %Brix.

Особенности:

- Не требуются реагенты и расходные материалы.
- Прибор может также работать в режиме рефрактометра.
- Возможность измерять как кислотность винограда (а также белого или красного вина), так и их сахаристость.
- Данный прибор может использоваться для определения сахарокислотного коэффициента (sugar/acid ratio).
- Может поставляться в комплекте с цифровыми весами

и 2 пластиковыми мензурками.

Технические характеристики:

Диапазон измерения:	Brix 0.0...60.0%; Кислотность 0.1...4.0% (г/100мл)
Точность:	Brix $\pm 0.2\%$; Кислотность $\pm 0.1\%$ (в диапазоне 0.1...1.0), относительная точность $\pm 10\%$ (для диапазона 1.01...4.0%); Температура $\pm 1^\circ\text{C}$
Минимальная индикация:	Brix 0.1%; Кислотность 0.01 %, Температура 0.1 $^\circ\text{C}$
Размеры и вес:	55×31×109мм, 100г
Питание:	2 пальчиковые батарейки формата AAA
Класс защиты:	IP65, защита от влаги и пыли
Время измерения:	≈ 3 секунды
Диапазон измерения t $^\circ\text{C}$:	10 40 $^\circ\text{C}$

Дополнительные принадлежности:

1. 5 пипеток
2. Насадка
3. Цифровые весы
4. 2 пластиковые мензурки.



Master Kit: сам прибор + аксессуары:
5 пипеток, насадка, цифровые весы,
2 пластиковых мензурки.



Unit: сам прибор + аксессуары:
5 пипеток, насадка