



**ЗАКАЗАТЬ**

Рефрактометр AQ-REF-BRIX4 предназначен для вычисления процентного нахождения спирта, а также сахара в алкогольных напитках и сырье. Таким образом, данные рефрактометры незаменимы как в промышленном, так и в частных виноделии, пивоварении или производствах алкогольного сырья. С помощью рефрактометров можно пристально контролировать технологический процесс, получая в итоге высококачественную продукцию. Кроме того, данный тип измерений важно проводить пчеловодам, производителям соков, джемов и другой пищевой продукции, содержащей сахар.

**Особенности прибора**

Важным преимуществом данной модели оптического рефрактометра можно назвать то, что для анализа требуется крайне небольшое количество материала. Это очень удобно, поскольку при повышенном содержании пектина в винном сырье фильтровать его весьма затруднительно. Для того, чтобы произвести измерения, требуется всего 3-4 капли раствора, помещенные на призму прибора.

Одним из преимуществ прибора является отсутствие необходимости подготовки измерительного материала. Кроме того, для проведения анализа его потребуется всего несколько капель. Это обеспечивает большое практическое удобство, поскольку при высоком пектиносодержании в сусле фильтрация материала значительно затрудняется. Кроме того, важным моментом является наличие у модели AQ-REF-BRIX4 автоматической компенсации температур, что придает измерениям дополнительную точность и простоту.

**Технические характеристики**

Наименование	Значение
Диапазон	0...40% Brix (сахар), 0...25% Brix (алкоголь)
Шаг измерения	0.2% Brix (сахар), 0.2% Brix (алкоголь)
Точность	±0.2% Brix (сахар), ±0.2% Brix (алкоголь)
Температура измеряемой среды	0...+30°C
Автоматическая компенсация температуры (АТС)	+
Корпус	стальной с резиновой рукоятью
Размеры	155 x 40 x 40 мм
Размеры упаковки	207 x 85 x 55 мм
Вес	90 г
Вес упаковки	233 г
Гарантия	1 год

**Принцип работы**

Прибор действует по принципу рефрактометрии — концентрация вещества в водном растворе определяется посредством рефракции (преломления) света в анализируемом растворе.

**Подготовка прибора к работе**

Чтобы обеспечить точность измерений, перед работой с рефрактометром его потребуется откалибровать. Для этого на предметное стекло вместо анализируемого материала размещают капли дистиллированной воды. При помощи специальной отвертки нужно добиться того, чтобы прибор показал градус Брикса (концентрация сахара в растворе), равный нулю, и S.G. (плотность раствора), равный единице.

Рефрактометр высокого качества, которым является модель AQ-REF-BRIX4, следует подвергать калибровке примерно один раз в 3-5 недель.

**Стандартный комплект поставки:**

- Рефрактометр AQ-REF-BRIX4 — 1 шт.
- Кейс — 1 шт.
- Мерная пипетка — 1 шт.
- Калибровочная отвертка — 1 шт.
- Салфетка для протирки призмы — 1 шт.
- Инструкция — 1 экз.

**Схемы и чертежи**

**Габаритные размеры рефрактометра AQ-REF-BRIX4**

