

Refractomètres vins

Pal Wine - Master Tal

Pal Wine

Réfractomètre numérique

Le Pal Wine permet d'obtenir un résultat en moins de 3 secondes. Étonnamment compact, il tient dans la poche et peut servir à tout moment lors des essais en extérieur. Étanche (IP65), il accepte les rinçages directement sous un robinet d'eau. Précis et robuste, il est muni d'une compensation automatique de température, d'une platine échantillon en acier inoxydable et d'un large affi cheur à cristaux liquides. Spécialement développé pour le milieu vinicole, il permet d'obtenir le taux d'alcool probable des moûts et raisins.



Réf. 196710

Master Tal

Réfractomètre oculaire

Ce réfractomètre oculaire permet la lecture directe du résultat sur une double échelle bleutée, exprimant le taux de sucre en Brix ainsi que le taux d'alcool probable des moûts et raisins. La cellule de mesure en forme de cuvette permet l'étalement complet de l'échantillon sur toute la longueur du prisme sans avoir à soulever le clapet, permettant une lecture des plus précises. Étanche, il accepte les rinçages directement sous un robinet d'eau. Précis et robuste, il est muni d'une compensation automatique de température et d'un oeilleton réglable, pour une meilleure visibilité.



Réf. 196708

Caractéristiques techniques

	Pal Wine	Master Tal
Echelle de mesure	0 à 26% vol. AP-0 à 53 % Brix	0 à 25 % Vol. AP et 0 à 40 % Brix
Résolution	0,1 %	0,2 % (Brix/AP)
Précision	+/- 0,2 %	+/- 0,3 % Vol. AP et +/- 0,5 % Brix
T° de mesure	10 à 40 °C	10 à 30 °C
Classe IP	IP 65 (étanche eau & poussière)	IP 65 (étanche eau & poussière)
Dimensions	160 x 38 x 18 mm - 70 g	33 x 33 x 204 mm - 160 g

LABORATOIRES DUJARDIN-SALLERON

872 Route de la Gare
37210 NOIZAY - France
Tél : 02 47 25 58 25
Fax : 02 47 25 58 30
info@dujardin-salleron.com
www.dujardin-salleron.com