REFRAKTOMETER

PCE-Oe

- **Bereich: 0...190° Oechsle / 0...44% Brix**
- **Auflösung: 2 °Oechsle**
- **Genauigkeit: ±2 °Oechsle**
- **automatische Temperaturkompensation**

Mit dem Winzer - Refraktometer können Sie den Zuckergehalt des Mostes und damit den potentiellen Alkoholgehalt des Weins ermitteln. Die wichtigste am Refraktometer dargestellte Maßeinheit ist in Deutschland Oechsle (°Oe). In anderen Ländern sind KMW, Babo, KMN, Baumé und Brix gebräuchlich. Das Winzer- Refraktometer stellt in der Ableseskale °Oechsle, Saccharose und KMN/ Babo dar. All diese Einheiten messen aber nach dem gleichen Prinzip, wobei 16,5 g Zucker ungefähr 1 % Alkohol ergibt. In Deutschland stellt das Mostgewicht ein wichtiges Qualitäts- bzw. Klassifizierungskriterium für das Prädikat des Weines dar.

In Deutschland hat der Pforzheimer Mechaniker Ferdinand Oechsle die nach ihm benannte Senkwaage Anfang des 19. Jh. erfunden, die das spezifische Gewicht des Mostes ermittelt. 1 °Oechsle an der Skala vom Winzer- Refraktometer entspricht einem spezifischen Gewicht, das um 1 g/kg höher liegt, als das des Wassers: Es beträgt also 1,001. In Österreich wurde von August von Babo, die Klosterneuburger Mostwaage entwickelt. Diese Most-Waage gibt den im Traubenmost enthaltenen Zucker in Gewichtsprozenten an. Die Umrechnung in Öchsle-Grade ist durch die Formel "1 KMW = 5 °Oe" ziemlich genau möglich.

Spezifikation

Allgemeine technische Daten	
Abmessungen (L x B x D)	172 x 172 x 20 mm

PCE Deutschland GmbH
Im Langel 26, 59872 Meschede
Germany

Telefon: +49 2903 976 99 0
info@pce-instruments.com