

Réfractomètre vinicole RCT 0/22 A.P

Conforme au décret du J.O du 03.10.1990
1%vol d'alcool correspond à 16.83 g de sucre par litre de moût.

Un boîtier étanche en PVC.

Le réfractomètre à main RCT de FABRE Réfractomètres est dans un boîtier PVC étanche avec une optique entièrement en verre .

Il est doté d'un système de correction de température qui évite l'utilisation des tables.

Une sacoche à bandoulière permet le transport de l'appareil et de ses accessoires.

Réussir VIGNE 1998 N°39

le seul réfractomètre
étanche.



Garantie 2 ans
service après vente assuré et
pièces de rechange disponibles.

L'indice de réfraction d'un corps varie avec sa composition chimique et sa concentration. C'est ainsi que la méthode réfractométrique s'est imposée comme moyen de mesure dans les industries alimentaires, viticoles, agricoles, chimiques, textiles et pharmaceutiques.

Le réfractomètre, modèle RCT 0/22 A.P., est destiné spécialement aux viticulteurs pour la mesure de la teneur en sucre des jus de raisin pendant la période des vendanges.

Il indique directement le degré d'alcool probable avec la correction automatique de la température évitant l'usage de tables de correspondance (dans une gamme de +5°C à +35 °C).

L'échelle du modèle RCT 0/22 A.P. est conforme à la table publiée au journal officiel du 03.10.1990 qui donne le titre alcoométrique en puissance des vins obtenus au cours de la vinification de vendanges de raisins mûrs et sains.

(1% vol alcool probable correspond à 16,83 grammes de sucre par litre de moût).

Le Service des Instruments de Mesure ne reconnaît pas la validité de cet appareil lors des transactions commerciales.

Nota: Le modèle RCT 0/21 AP n'est plus conforme au décret du journal officiel du 03.10.1990

Votre distributeur :

Fabriqué en France