

手持式酒精度折光仪 葡萄酒糖分、酒精浓度检测 酿酒专用 酒精计

产品名称	手持式酒精度折光仪 葡萄酒糖分、酒精浓度检测 酿酒专用 酒精计
公司名称	上海淋誉贸易有限公司
价格	100.00/个
规格参数	加工定制:是 类型:棱镜折射仪 品牌:上海淋誉
公司地址	上海市闵行区元江路5500号第1幢E2458室
联系电话	13681862502

产品详情

葡萄酒折射仪：用于葡萄酒酿造过程中对葡萄原汁糖含量的检测（前参见下面的知识堂）。

本款型号：(刻度参数如图所示)

葡萄酒折射仪：

酒精：0-25%； 糖分：0-40%

最小刻度：0.2%； 0.2%

葡萄酒系列可同时检测原葡萄汁的糖份和由原葡萄汁酿造的葡萄酒的酒精度，也可以测量葡萄汁的含糖量，以便更好的控制葡萄的成熟期。产品结构简单防震、操作携带方便、视野清晰，是科学研究、食品工业生产以及酒类的收购和经营的首选仪器。

产品结构：如图4（第四幅抽象图）、折光棱镜、盖板、校准螺栓、光学系统管路、目镜(视度调节环)

四、使用方法：1)将折光棱镜对准光亮方向，调节目镜视度环，直到标线清晰为止；2)调

整基准：测定前首先使标准液(纯净水)、仪器及待测液体基于同一温度。掀开盖板，然后取1~2滴标准液滴于折光棱镜上，并用手轻轻按压盖板得出一条明暗分界线。旋转校准螺栓使目镜视场中的明暗分界线与基准线重合(0%)；注：本光学仪器出厂时已调校好，可直接使用。

3)掀开盖板，用柔软绒布擦净棱镜表面，取1~2滴被测溶液滴于折光棱镜上，盖上盖板轻轻按压，读取明暗分界线的相对刻度，即为被测液体的浓度值及密度值。4)测量完毕后，直接用潮湿绒布擦去棱镜表面及盖板上的附着物，待干燥后，妥善保存起来。五、注意事项及维护：1)使用完毕后，严禁用自来水直接冲洗，避免光学系统管路进水；2)在使用与保养中应轻拿轻放，精心保养，光学零件表面不应碰伤划伤；3)本仪器应在干燥、无尘、无腐蚀性气体的环境中保存，以免光学零件表面发霉；4)与被测物接触的棱镜属易耗品，不能修复，请予以理解；5)用户必须遵守上述使用方法，如造成损坏不在保修范围内，不予以保修。六、仪器装在专用盒内，附件有1，说明书；2，螺丝刀；3，吸管；4，绒布。

本产品的加工定制是是，类型是棱镜折射仪，品牌是上海淋誉，型号是0-25，测量范围是0-25(%)，格值是0.2(%)，重量是300(g)