

## Analisi degli zuccheri immediata Semplice e sempre con voi



### Misure in pochi secondi

Il rifrattometro MyBrix misura l'indice di rifrazione e il contenuto di zuccheri in modo immediato e accurato. È possibile visualizzare i risultati dopo soli 2 secondi nella scala desiderata.



### Determinazione del contenuto di zuccheri ovunque

Grazie al suo design compatto, robusto e resistente alle intemperie, questo strumento vi permette di effettuare le misure praticamente ovunque: sul campo, presso la linea di produzione o in un laboratorio di controllo qualità.



### Non solo grado Brix

I risultati sono soggetti alla compensazione automatica della temperatura e vengono convertiti fino a un massimo di 3 su 10 scale integrate legate al contenuto di zuccheri, incluse le scale Brix, Oechsle, Baumé e altre ancora.



### Dite addio al vostro rifrattometro analogico

I rifrattometri digitali ottimizzano l'affidabilità dei risultati in confronto a quelli analogici, così da ridurre al minimo l'intervento dell'operatore e supportando il rilevamento di errori.



### Rifrattometro MyBrix Per campioni di alimenti e bevande

Realizzato per l'uso in laboratorio e sul campo, progettato con un intervallo del grado Brix completo (da 0,0 a 95,0 °Brix), il rifrattometro MyBrix è perfetto per misurare praticamente ogni campione di alimenti e bevande.

Ideale per stabilire il periodo di raccolta ottimale di frutta e verdura, effettuare ispezioni delle merci in entrata o controlli qualità e del processo nella produzione di succhi, vini, bevande analcoliche e cibo.

## Specifiche tecniche

<b>Grado Brix (% p/p)</b>	Intervallo di misura	0–95
	Accuratezza	±0,2
	Risoluzione	0,1
<b>Indice di rifrazione (nD)</b>	Intervallo di misura	1,33–1,53
	Accuratezza	±0,0003
	Risoluzione	0,0001
<b>Scale di misura</b>	Indice di rifrazione, grado Brix, grado Brix compensato a 20 °C, HFCS 42/55/90, °Baumé, KMW, Oechsle per vini tedeschi e svizzeri, °Plato, mosto	
<b>Display</b>	Schermo LCD digitale da 1,8"	
<b>Componenti a contatto con il campione</b>	Vetro ottico 8 mm, acciaio inox, ABS (materiale custodia)	
<b>Volume del campione</b>	0,3 ml	
<b>Dimensioni strumento (L × P × A)</b>	115 × 54 × 30 mm	
<b>Peso</b>	115 g (batterie incluse)	
<b>Grado di protezione IP</b>	IP65	
<b>Umidità</b>	<95% UR (senza condensa)	
<b>Batterie</b>	3 V, 2 × AAA	
<b>Durata della batteria</b>	10.000 letture	
<b>Conformità agli standard</b>	<a href="http://www.mt.com/dere-norms">www.mt.com/dere-norms</a>	
<b>Caratteristiche speciali</b>	Rilevamento elevata luminosità ambientale (HAL), messaggi di errore, indicatore della durata della batteria	

## Scale (disponibili nella libreria integrata)

Applicazione	Scala	Unità	Intervallo	Risoluzione	Accuratezza	ATC*
Alimenti e bevande	°Brix (ATC)	% peso/peso	0–95	0,1	±0,2	°Brix
Alimenti e bevande	°Brix	% peso/peso	0–95	0,1	±0,2	Assente
Alimenti e bevande	Indice di rifrazione		1,33–1,53	0,0001	±0,0003	Assente
Alimenti e bevande	HFCS 42 (sciroppo di mais ad alto contenuto di fruttosio)	% peso/peso	0–95	0,1	±0,2	°Brix
Alimenti e bevande	HFCS 55 (sciroppo di mais ad alto contenuto di fruttosio)	% peso/peso	0–95	0,1	±0,2	°Brix
Alimenti e bevande	HFCS 90 (sciroppo di mais ad alto contenuto di fruttosio)	% peso/peso	0–95	0,1	±0,2	°Brix
Vino e birra	°Baumé	°C	0–50	0,1	±0,2	°Brix
Vino e birra	KMW (Babo)	°C	0–25	1	±1	°Brix
Vino e birra	Oechsle (vini tedeschi)	°C	30–130	1	±1	°Brix
Vino e birra	Oechsle (vini svizzeri)	°C	0–130	1	±1	°Brix
Vino e birra	°Plato	°C	0–30	0,1	±0,2	°Brix
Vino e birra	Mosto (equivalente del saccarosio)	Gravità specifica (d20/20)	1,000–1,120	0,0005	±0,001	°Brix

\* La compensazione automatica della temperatura (ATC) corregge le letture delle soluzioni di acqua e saccarosio a 20 °C.

## Strumenti e accessori

Descrizione materiale	Numero materiale
Rifrattometro portatile MyBrix	30693200
Confezione di 10 rifrattometri portatili MyBrix	30693201
Confezione MyBrix	30693202
Custodia morbida MyBrix	30693215

### METTLER TOLEDO Group

Strumenti analitici  
Contatto locale: [www.mt.com/contacts](http://www.mt.com/contacts)

[www.mt.com](http://www.mt.com)

Per ulteriori informazioni