

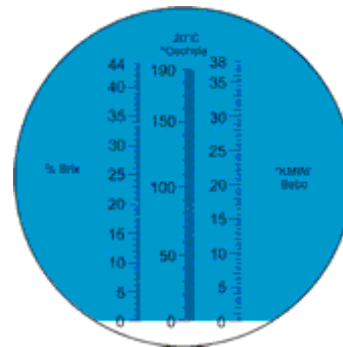
## Winzer - Refraktometer PCE-Oe

Refraktometer mit Dreifachskala für Oechsle, Saccharose/ Brix und KMN/Babo für Winzer

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 Ableseskala °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 Mostwaage gibt den im Traubenmost enthaltenen Zucker in Gewichtsprozenten an. Die Umrechnung in Oechsle-Grade ist durch die Formel "1 KMW = 5 °Oe" ziemlich genau möglich.



Winzer-Refraktometer PCE-Oe



### Technische Daten

Messbereiche

0 ... 190 °Oe  
0 ... 44 % sacc/ Brix  
0 ... 25 KMN/ Babo

Genauigkeit

± 2 °Oe  
± 0,2 % Brix  
± 0,5 KMN

Auflösung

1 °Oe  
0,2 % Brix  
0,2 KMN

Einsetzbar z.B. für  
Temperaturkompensation

Winzer und Weinbauer  
ja

Abmessungen

172 x 20 mm

Gewicht

260 g

### Lieferumfang

1 x Winzer - Refraktometer, 1 x Pipette, 1 x Schraubendreher, 1 x Tragebox und Bedienungsanleitung