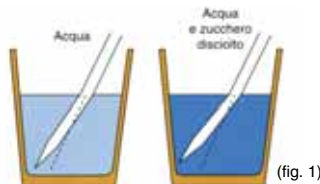
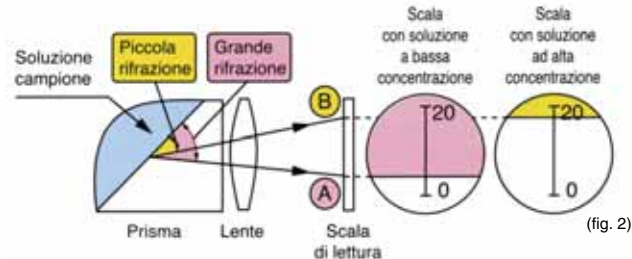


PRINCIPIO DI RIFRAZIONE

Un esempio pratico, di come l'indice di rifrazione varia da una sostanza all'altra, si può avere immergendo una penna in due recipienti contenenti soluzioni diverse. Quando una penna viene immersa in un recipiente d'acqua, la punta appare inclinata (fig 1). Immergendo la stessa penna in un recipiente d'acqua con zucchero disciolto, la punta della penna apparirà ancora più inclinata. Questo è il fenomeno della rifrazione della luce. I rifrattometri sono strumenti di misura nei quali questa legge fisica è messa in pratica. Si basano infatti sul principio secondo il quale all'aumentare della densità di una sostanza (ad esempio quando lo zucchero viene disciolto in acqua), il suo indice di rifrazione cresce proporzionalmente. La rifrazione della luce viene poi proiettata, grazie ad un sofisticato sistema di lenti, alla scala di lettura del rifrattometro, sulla quale si può leggere direttamente il risultato della misura. Infatti, nel caso di una soluzione a bassa concentrazione, la differenza tra l'indice di rifrazione della sostanza e quello del prisma è notevole, quindi l'angolo di rifrazione sarà ampio (A fig 2). Nel caso di una soluzione più densa, ad alta concentrazione, la differenza tra i due indici è minore e l'angolo sarà più piccolo.



(fig. 1)



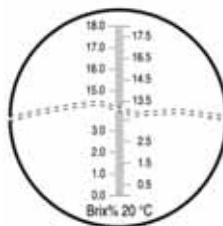
(fig. 2)

ARW RLC

Cod. 220121240

Questo modello con scala Brix ad alta risoluzione è stato sviluppato per basse concentrazioni. La scala può misurare il grado Brix in succhi di frutta, bibite, vino da mosto e vari tipi di bevande, oli lubrificanti, oli emulsionabili, pomodoro, etc.

Scala	0-18% Brix
Precisione	0,1%



ARW RZT

Cod. 220121320 Progettato per la misura del contenuto zuccherino. Con poche gocce di campione, viene determinata la percentuale del solido disciolto, secondo il principio per cui l'indice di rifrazione di un solido disciolto è proporzionale alla sua concentrazione. Questo è un metodo semplice, accurato e particolarmente utile per il controllo qualità di frutta, marmellata, verdure, pomodoro, zucchero da barbabietola, cibo in scatola, etc. Questo nuovo rivoluzionario strumento rende possibili le misure senza problemi legati alle variazioni di temperatura, eliminando l'inconveniente della compensazione della temperatura, operazione che era una volta indispensabile nelle misure rifrattometriche.

Scala	0-32% Brix/ATC
Precisione	0,2%



ARW RPD

Cod. 220121321

Rifrattometro standard usato per misurare il contenuto di zucchero di succhi di frutta concentrati, latte condensato, zucchero liquido e marmellate, e per prodotti molto densi, confetture, sciroppi, concentrati, glucosio, melassa.

Scala	45-82% Brix
Precisione	0,5%

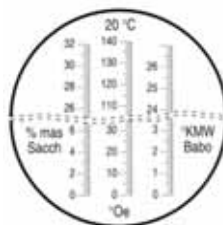


ARW RBO

Cod. 220121322

Strumento manuale indispensabile per tutti i viticoltori e tutte le industrie enologiche. Dotato di tre scale di misura (Brix, Babo, Oechsle), permette la determinazione rapida per via ottica del grado zuccherino di uve e mosti.

Scala	0-26% Babo	0-140° Oechsle	0-32% Brix/ATC
Precisione	0,2%	1°	0,2%



ARW RPU

Cod. 220121323

Rifrattometro universale ad ampia scala, in grado di determinare con precisione il contenuto zuccherino di ogni tipo di prodotto. Scale selezionabili da 0 a 80° Brix

Scala	0-80% Brix
Precisione	1%

