

LES REFRACTOMETRES

Unités de mesure des réfractomètres :

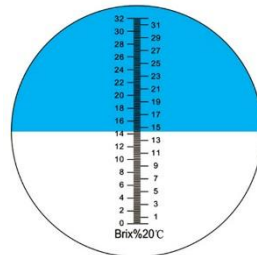
- **Degré de Beaumé** : échelle de mesure de la densité (teneur en sucre) des moûts qui permet de calculer le taux d'alcool. Pour calculer le poids du sucre contenu dans le moût, on utilise un réfractomètre pour le vin. Ce taux de sucre est déterminant pour fixer la date des vendanges.

- **Degré Alcoolique** : le degré alcoolique est la teneur en alcool. Il s'exprime en pourcent volumique (% vol.). Il indique le rapport entre le volume d'éthanol et le volume total, à une température de 20°. En pourcentage, il donne le nombre de ml d'éthanol par 100ml de vin. Exemple d'une étiquette de bouteille: Alc. 12,5 % Vol.

- **Degré Brix** : teneur en sucre (en %) d'un milieu simple tel que les jus de fruits, le vin, la confiture... La mesure du degré Brix est liée à la température (influence l'indice de réfraction). Les réfractomètres que nous vendons disposent de la fonction de compensation automatique de température ce qui vous évite de devoir utiliser une table de correction.

Il existe 2 types de réfractomètre :

- **Réfractomètres manuels** : moins cher que le réfractomètre numérique.



- **Réfractomètres numériques** : plus précis que le réfractomètre manuel.



Gamme de réfractomètres :

En cliquant sur le lien ci-dessous, vous pourrez lire, télécharger en PDF ou imprimer notre catalogue HACCP au sein duquel vous trouverez nos réfractomètres (pour faciliter votre recherche, utilisez l'index situé à la fin du catalogue) :

<https://fr.calameo.com/read/004654238643e2d6e41af>. N'hésitez pas à nous demander la version papier.

L'équipe HYGI-PLUS.