



BÍ·BOR·ÁSZ

BORÁSZATI SZAKÜZLET ÉS GAZDABOLT

SZOLGÁLTATÓ ÉS KERESKEDELMI KFT.

Székhely: 7773 Villány, Szent István u. 35.

Adószám: 13442659-2-02

Banksz.: CIB HUF 10701214-68938462-51100005

EU VAT/TAX: HU13442659

OTP HUF 11731142-20004037-00000000

Refraktométer leírás és használati útmutató

Ez a kézi refraktométer kitűnően megfelel a borászati céloknak.

Három skálája van: **Mas Sacch%** (BRIX%) , **Oechsle** és **KMW**. Németországban az Oechsle-skálát használják, ez a valóságos fajsúlyt adja; pl. 100 Oe = 1100 g/l .

Másképpen magyarázva, Az Oechsle-mérő refraktométer azt mutatja meg, hogy a must sűrűsége literenként hány grammal haladja meg a vizét. Ha például egy liter must tömege, a fenti példa szerint, 1100 gramm, akkor a mustfok 100 Oechsle-fok, mivel egy liter víz tömege pontosan 1000 gramm.

Ausztriában a must minőségét az ún. klosterneuburgi mustmérő (KMW, Klosterneuburger Mostwaage) után KMW-fokban adják meg.

Klosterneuburger Mostwaage (Osztrák/Magyar mustfok): A klosterneuburgi kolostor pincészete Ausztria egyik legrégebbi, és leghíresebb pincészete. A KMW egység az osztrák-magyar Monarchia szabványaként került bevezetésre nálunk, de mi, magyarok öntudatosan **Magyar Mustfoknak** nevezzük. Akármilyen névvel illetjük is, azt mutatja meg, hogy az oldatban hány tömegszázaléknyi cukor van. (Érdemes megjegyezni, hogy ezt a tömegszázalékot úgy kell érteni, hogy kb. 20% cukor mellett az oldatban 3% cukormentes extraktumot feltételeznek. Minden ettől eltérő arány esetén pontatlan a mérés.)

Felhasználói leírás az (RHW) kézi alkohol (bor) refraktométer családhoz

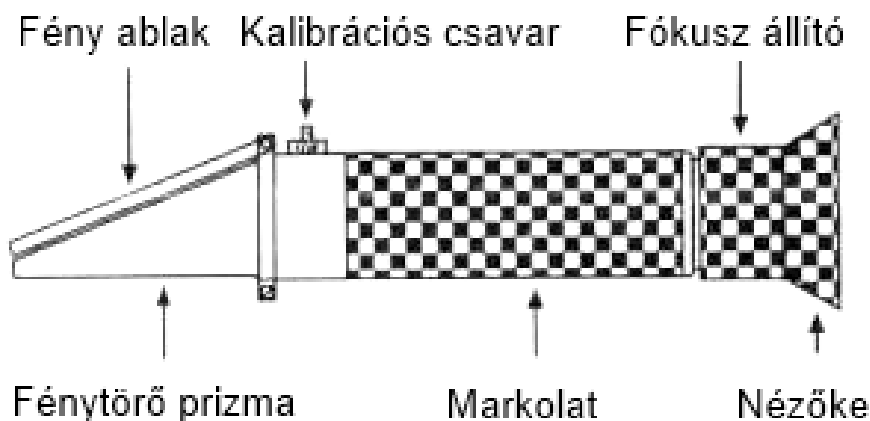
Az RHW sorozatú kézi refraktométerek a borászok, kertészek, növénytermesztők alapműszere, amely arra szolgál, hogy megállapítható legyen a szőlőnövény optimális szüretelési időpontja, és előjelezhető legyen a várhatóan optimális erjedés utáni alkohol szint a borban, alkohol tömegszázalékban kifejezve. A modellek a méréshatárban, és a hőmérséklet kompenzáció módjában különböznek egymástól.

Típusok:

<u>Funkció</u>	<u>Modell</u>	<u>Méréshatár</u>	<u>Osztásköz</u>	<u>Pontosság</u>	<u>Megjegyzés</u>
Borban cukor tömegsűrűség mérő + alkohol szint előjelző	RHW-25	0-40% Brix fok 0-25% Tömeg %	0.2% Brix 0.2% Vol	±0.2% ±0.2%	ATC nélkül
	RHW-25ATC	0-40% Brix fok 0-25% Tömeg %	0.2% Brix 0.2% Vol	±0.2% ±0.2%	ATC-vel
	RHW-80	0-80% Tömeg %	változó	±1%	ATC nélkül
	RHW-80ATC	0-80% Tömeg %	változó	±1%	ATC-vel

* ATC= Automatikus hőmérséklet kompenzáció (+10- +30 °C között)

A refraktométer részei:



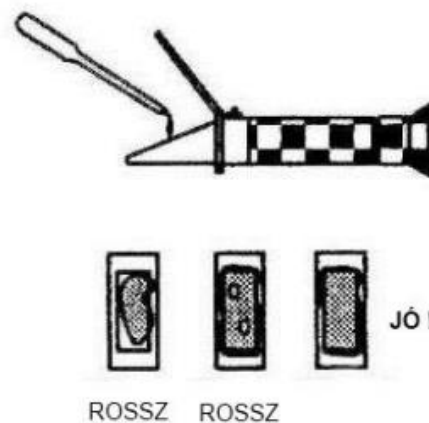
A működtetés lépései:

1. lépés

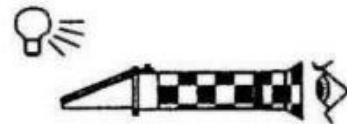
Nyissa fel a fény ablakot, majd cseppentsen 2-3 csepp desztillált vizet a fénytörő prizma felületére, úgy, hogy az jól elterüljön a prizma teljes felületén, de ne tartalmazzon légbuborékokat, egyéb százanyagokat. Cukja vissza a fény ablakot, majd hagyja a folyadékot a prizmán kb.: 30 másodpercre mielőtt a 2. lépéshez továbblép (Ez azért szükséges, hogy a néhány csepp folyadék átvegye a refraktométer hőmérsékletét).

2. lépés

Tartsa a fény felé emelve a kézi műszert, majd nézzen be a nézőkéjébe. Ekkor megtekintheti a kör alakú látómezőt, benne a



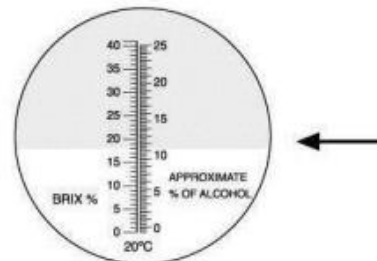
középvonalban elhelyezkedő skálaosztásokkal (ha nem éles a kapott kép, a fókuszállító gyűrű eltekerésével állítsa be az Ön szeméhez legjobban illeszkedő fókuszpontot). A látható mező felső részében kék, az alsó részében fehér. (A mellékelt képeken látható egy példa a várható állapotról.



3. lépés

A már műszerbe cseppentett desztillált vizet felhasználva tekintsen bele a nézőkébe, majd a kalibrációs csavar tekergetése útján a felső kék, és az alsó fehér színű mezőket elválasztó határvonalat mozgassa el úgy, hogy a határvonaluk pontosan a 0 vonalat metssze. Ezzel vége is a kalibrációnak. Kérjük, ne felejtse el, hogy az optimális kalibrálási hőmérséklet 20 °C fok. Amikor az eszközt használja, és a külső hőmérséklet több mint 5°C-al eltér, ajánlott azon a hőfokon is újra kalibrálni az eszközt, a pontosság biztosítása érdekében. Azok a modellek, amelyek Automatic Temperature Compensation rendszerrel (ATC = automatikus hőmérséklet kompenzáció) ellátottak, a kalibrálási környezeti hőmérsékletnek kell 20°C fokosnak lennie, ezek a modellek nem igényelnek re kalibrációt, mert a beépített szabályozó 10°C és 30°C között automatikusan utána állítja a műszer pontosságát, nem szükséges azt kalibrálni. A kalibráció folyamatának lezárásaként tisztítsa meg a fénytörő prizma felületét nedvszívó puha ronggyal, vagy papír zsebkendővel.

A kalibrálatlan állapot így néz ki.



Kalibrálás "0"-ra



Példa egy must mérési eredményére

4. lépés— A MÉRÉS

Az 1. lépésben leírtak szerint helyezze be a mérendő mustot, gyümölcslevet néhány cseppes mennyiségben a fénytörő prizmára, majd annak fedelét becsukva, és a fénybe nézve leolvashatja a kék és fehér rész találkozásában az adott folyadék cukorfokát, illetve a várható alkohol fokot.

Figyelemfelhívás – karbantartás

1. A pontos mérés alapfeltétele a körültekintően elvégzett fentebb részletezett kalibráció. Tartsa a mérés előtt a refraktométert a abban a környezetben, ahol a mérést szeretné elvégezni, azért, hogy átvegye a környezeti hőmérsékletet, a prizmának és a mintának egyazon hőmérsékletűnek kell lennie.
2. Ne használja a műszert nyirkos környezetben, ne merítse azt víz alá. A műszerbe bekerülő vizet csak optikai szakember tudja majd eltávolítani.
3. Ne mérjen soha csiszoló, maró, korrózív anyagokat, ez károsíthatja a prizma bevonatát
4. Tisztítsa meg a műszert minden mérés után puha nedves ronggyal, hogy ne maradjon anyagrészeszecske az előző mérésből a prizma felületén, ami megtévesztő mérést eredményezhet a következő alkalommal.
5. Ez a műszer egy optika rendszer, ami megköveteli az óvatos kezelést, szállítást, és a száraz tárolási környezetet (pl. borospince nem megfelelő!) Óvatos kezelés mellett a műszer hosszú távú segítője lehet a munkájában

Forgalmazza: Bí-Bor-Ász Kft. 7773 Villány Szent István utca 35. Adószám: 13442659-2-02

Származási hely: Kína