

Détermination de la teneur en sucre

Simple, instantanée et mobile



Des mesures en quelques secondes

Le réfractomètre MyBrix mesure l'indice de réfraction ainsi que la teneur en sucre de façon instantanée et précise. Les résultats sont disponibles en seulement 2 secondes dans l'échelle souhaitée.



Une détermination mobile de la teneur en sucre

Grâce à sa conception compacte, robuste et résistante aux intempéries, les mesures peuvent être effectuées dans pratiquement toutes les conditions : sur le terrain, à proximité de la ligne de production ou dans un laboratoire de contrôle qualité.



Brix et plus encore

Les résultats sont automatiquement compensés en température et convertis dans 3 des 10 échelles intégrées liées au sucre, notamment Brix, Oechsle, Baumé et bien d'autres.



Dites adieu à votre réfractomètre analogique

Les réfractomètres numériques offrent des résultats plus fiables que les réfractomètres analogiques, tout en éliminant la dépendance à l'opérateur et en facilitant la détection des erreurs.



Réfractomètre MyBrix

Pour les échantillons agroalimentaires

Conçu pour une utilisation en laboratoire ou sur le terrain, et offrant une plage Brix complète (de 0,0 à 95,0 °Brix), le réfractomètre MyBrix est idéal pour effectuer des mesures sur pratiquement tous les échantillons agroalimentaires.

Parfait pour déterminer le moment optimal pour la récolte des fruits et légumes, effectuer l'inspection des marchandises entrantes ou encore contrôler les processus et la qualité lors de la fabrication des jus de fruit, du vin, des boissons non alcoolisées et de produits alimentaires.

Caractéristiques techniques

Brix (% en poids)	Plage de mesures	0–95
	Précision	±0,2
	Résolution	0,1
Indice de réfraction (nD)	Plage de mesures	1,33–1,53
	Précision	±0,0003
	Résolution	0,0001
Échelles de mesure	Indice de réfraction, degré Brix, degré Brix compensé à 20 °C, HFCS 42 / 55 / 90, °Baumé, KMW, Oechsle German / Swiss, °Plato, Wort	
Affichage	Écran numérique LCD 1,8"	
Pièces en contact avec l'échantillon :	Verre optique 8 mm, acier inoxydable, ABS (matériau du boîtier)	
Volume d'échantillon	0,3 mL	
Dimensions de l'instrument (L x l x H)	115 x 54 x 30 mm	
Poids	115 g (piles incluses)	
Indice de protection IP	IP65	
Humidité	< 95 % HR (sans condensation)	
Piles	3 V, 2 x AAA	
Autonomie de la batterie	10 000 relevés	
Conformité aux normes	www.mt.com/dere-norms	
Caractéristiques spéciales	Détection de lumière ambiante élevée (HAL), messages d'erreur, indicateur d'autonomie de la batterie	

Échelles (disponibles dans la bibliothèque intégrée)

Application	Échelle	Unités	Plage	Résolution	Précision	ATC*
Agroalimentaire	°Brix (ATC)	% poids / poids	0–95	0,1	±0,2	°Brix
Agroalimentaire	°Brix	% poids / poids	0–95	0,1	±0,2	Aucun
Agroalimentaire	Indice de réfraction		1,33–1,53	0,0001	±0,0003	Aucun
Agroalimentaire	42 HFCS (sirop de maïs à haute teneur en fructose)	% poids / poids	0–95	0,1	±0,2	°Brix
Agroalimentaire	55 HFCS (sirop de maïs à haute teneur en fructose)	% poids / poids	0–95	0,1	±0,2	°Brix
Agroalimentaire	90 HFCS (sirop de maïs à haute teneur en fructose)	% poids / poids	0–95	0,1	±0,2	°Brix
Vin et bière	°Baumé	Degrés	0–50	0,1	±0,2	°Brix
Vin et bière	KMW (Babo)	Degrés	0–25	1	±1	°Brix
Vin et bière	Oechsle (German)	Degrés	30–130	1	±1	°Brix
Vin et bière	Oechsle (Swiss)	Degrés	0–130	1	±1	°Brix
Vin et bière	°Plato	Degrés	0–30	0,1	±0,2	°Brix
Vin et bière	Moût (équivalent saccharose)	Densité (d20/20)	1 000–1 120	0,0005	±0,001	°Brix

* La compensation automatique de la température (ATC) corrige les mesures des solutions aqueuses et de saccharose à 20 °C.

Instruments et accessoires

Description du matériel	Référence
Réfractomètre portable MyBrix	30693200
Réfractomètre portable MyBrix, lot de 10	30693201
Boîte de conditionnement MyBrix	30693202
Étui souple MyBrix	30693215