

Messgeräte für den Imker

Handrefraktometer für Honig

Zur schnellen Messung des Wassergehaltes im Honig; ab 18 % besteht die Gefahr der Gärung und Entmischung. Einfache Handhabung

Messprinzip: 1-2 Tropfen Honig auf das Prisma geben. Die Messungen können von jedem – ohne Vorkenntnisse – durchgeführt werden.

Merkmale der Refraktometer:

- Scharfe Grenzlinie bei den optischen Handrefraktometern.
- Präzisionsoptiken.
- Ableseoptimale Skalen.



	Art.-Nr. R 2522 ATAGO	Art.-Nr. R 2524 ATAGO	Art.-Nr. R 71162 Standard-Modell
Marke	ATAGO	ATAGO	Standard-Modell
Skala:	12-30 % Wasser	12-30 % Wasser	12-30 % Wasser
Teilung:	0,1 % Wasser	0,1 % Wasser	0,1 % Wasser
Fehlergrenzen:	± 0,1 % Wasser	± 0,2 % Wasser	± 0,2 % Wasser
Gewicht:	260 g	90 g	200 g
Maße:	3 x 3,5 x 15,5 cm	3 x 3 x 17 cm	3 x 3,5 x 20 cm
Extras:	Temp.-Korrekturwerte am Refraktometer ablesbar.	Automatische Temperaturkompensation.	Automatische Temperaturkompensation.

Art.-Nr. R 9000: Justierflüssigkeit für o. g. Refraktometer. Reicht für viele Justierungen.

Hand-Digital-Refraktometer für Honig (Marke ATAGO)



Art.Nr. R 4422

IP-65 - Spritzwassergeschützt!
Schnelles Messen ohne Prismenklappe!
Digitalanzeige der Messergebnisse!



Handhabung:

Einfach, schnell!

Ca. 0,1 ml Probe (wenige Tropfen) auf Messprisma geben. Startknopf drücken. Einen Augenblick später wird das exakte temperaturkompensierte Messergebnis digital angezeigt.

Technisches

Messbereich:	12,0 – 30,0 %Wasser	Batteriebetrieb:	2 x AAA-Batterien
Auflösung:	0,1 % Wasser	Maße:	55 x 31 x 109 mm
Messzeit:	3 Sekunden	Gewicht:	100 g
Messtemperatur:	10 – 40 °C		
Genauigkeit:	± 0.2 % Wasser		

Trachten-Set Art.-Nr. I 1000

- Zur Schnellbestimmung der Tracht (Sortendiagnose).
- Zum Nachweis von Verfälschungen und / oder zur Deklaration (z.B. Bezeichnung als Tannenhonig anstelle von Blütenhonig); bestehend aus: Leitfähigkeitsmessgerät + Messgefäßen.
- Äußerst einfache Handhabung (Prinzip): Wenige cm³ Honig mit Wasser verdünnen; mit Leitfähigkeitsmessgerät messen.
- Messzeit: Wenige Minuten.



Um mit dem Trachten-Set messen zu können benötigen Sie zusätzlich ein Honig-Refraktometer oder das Imker-Set, um vorab den Wassergehalt (oder ersatzweise den Zuckergehalt) des Honigs messen zu können.

Vinoquant 3 Art.-Nr. K 1165-1

- Zur Bestimmung des Alkohols in Getränken.
Beim Verkauf von Honig-Weinen und – Likören muss deren Alkoholgehalt schriftlich angegeben werden (auch beim Verkauf in Bechern auf Festen, Weihnachtsmärkten u. dgl.).
- Höchstgenau, deshalb Referenzmesssystem der EU für Wein- und Spirituosenanalysen.
- Einfache Handhabung (Prinzip):
Aus einem vorgegebenen Volumen der äthanolhaltigen Flüssigkeit, z.B. Met oder Honiglikör, wird der Alkohol in eine kalibrierte Vorlage überdestilliert und mit Wasser auf das Ausgangsvolumen aufgefüllt (Destillation dauert ca. 9 Minuten; Überwachung ist nicht erforderlich).
Der Alkoholgehalt des Destillats entspricht genau dem Alkoholgehalt der eingesetzten Flüssigkeit und wird in einem - z.B. kardanisch aufgehängten - Glaszylinder mittels Feinst-Alkoholometers bestimmt.
- Keine chemischen Reaktionen, kein zusätzliches Thermostat erforderlich; geringe Betriebskosten; keine Wartezeit oder Kosten bei Labors; sehr genau: Wesentlich besser als die Fehlergrenze lt. gesetzlicher Deklarationspflicht! Keinerlei Vorkenntnisse erforderlich.
- Arbeitszeit: Wenige Minuten, da die Destillation nicht überwacht werden muss.

