



## Refractómetro para Cerveja - ATC

"Brix" e Gravidade Específica

Um refratômetro para cerveja é um instrumento utilizado para medir a concentração de açúcar na solução de mosto durante o processo de fabricação de cerveja. Ele funciona medindo a refração da luz através da amostra de mosto. À medida que a densidade do mosto aumenta devido ao aumento do teor de açúcar, a luz refrata de maneira diferente, e o refratômetro pode medir essa mudança.

Esses instrumentos são particularmente úteis para cervejeiros caseiros e profissionais, pois permitem monitorar o progresso da fermentação e determinar o teor de açúcar inicial (chamado de "grau Plato" ou "Brix") e o teor de álcool potencial da cerveja. Isso ajuda os cervejeiros a ajustar o processo conforme necessário para alcançar o perfil desejado de sabor, corpo e teor alcoólico.

Ref: FAT140

Preço:

**€ 42.72**

Material para cerveja, Material Diverso