



Refractómetro para cerveza - ATC (Compensación Automática de

Ref: FAT140

"Brix" y Gravedad Específica

Un refractómetro para cerveza es un instrumento utilizado para medir la concentración de azúcar en la solución de mosto durante el proceso de fabricación de cerveza. Funciona midiendo la refracción de la luz a través de la muestra de mosto. A medida que la densidad del mosto aumenta debido al aumento del contenido de azúcar, la luz refracta de manera diferente, y el refractómetro puede medir este cambio.

Estos instrumentos son particularmente útiles para cerveceros caseros y profesionales, ya que permiten monitorear el progreso de la fermentación y determinar el contenido inicial de azúcar (llamado "grado Plato" o "Brix") y el contenido de alcohol potencial de la cerveza. Esto ayuda a los cerveceros a ajustar el proceso según sea necesario para lograr el perfil deseado de sabor, cuerpo y contenido de alcohol.

Precio:

€ 42.72

Material para cerveza, Material Variado

