



Réfractomètre pour bière - ATC (Compensation automatique de "Brix" et Gravité Spécifique

Ref: FAT140

Un réfractomètre pour la bière est un instrument utilisé pour mesurer la concentration en sucre dans la solution de moût pendant le processus de brassage de la bière. Il fonctionne en mesurant la réfraction de la lumière à travers l'échantillon de moût. À mesure que la densité du moût augmente en raison de la teneur en sucre, la lumière se réfracte différemment, et le réfractomètre peut mesurer ce changement.

Ces instruments sont particulièrement utiles pour les brasseurs amateurs et professionnels car ils permettent de surveiller le progrès de la fermentation et de déterminer la teneur initiale en sucre (appelée "degré Plato" ou "Brix") et la teneur en alcool potentielle de la bière. Cela aide les brasseurs à ajuster le processus selon les besoins pour obtenir le profil de saveur, le corps et la teneur en alcool désirés.

Prix:

€ 42.72

Matériel pour la bière, Matériel Divers