

Refraktometer für Honig mit automatischer Temperaturkompensierung



Inhalt: Refraktometer, Etui, Pipette, Schraubenzieher, Ledertuch

Messen: 1. Okular durch Drehen auf das Auge einstellen

2. Prismaklappe öffnen

3. Honig auf das Prisma geben.

Das Messprisma muss ganz bedeckt sein, die Probe darf keine Luftblasen enthalten. (Messprisma vor harten Gegenständen schützen)

4. Prismaklappe sanft schließen und andrücken, bis das Prisma bedeckt ist. Ca. 10 Sekunden warten. Bei erwärmtem Honig (über 30°) sollten 2-3 Minuten gewartet werden.

5. Refraktometer in eine Lichtquelle halten.

Der Messwert wird am Schnittpunkt zwischen blau und weiß abgelesen.

Water % ist der Wassergehalt in Prozent (rechts)

Brix % ist der Zuckergehalt in Prozent (Mitte)

Baumé ist der Zuckergehalt in Grad (links)

Honig nach erfolgter Messung sofort mit feuchtem Ledertuch gründlich reinigen und trocken reiben.

Nicht unter fließendes Wasser halten!

Messprisma nicht zerkratzen!

Gerät nicht auf den Boden fallen lassen!

