



# FICHA TÉCNICA

**Nombre comercial**

Refractómetro de Brix 0-40% / Alcohol 0-25%

**Presentación**

El refractómetro Brix/Alcohol de Wmeter es un instrumento óptico portátil y preciso, diseñado para medir el contenido de azúcar (Brix) y el porcentaje de alcohol en soluciones líquidas. Es una herramienta de alta calidad, ideal para mediciones rápidas y fiables en campo o laboratorio.

**Descripción**

Este refractómetro óptico manual es un instrumento de precisión diseñado para una amplia gama de industrias. Permite determinar rápidamente el contenido de azúcar (Brix) para evaluar la madurez o concentración, y la escala de alcohol para estimar el contenido de alcohol potencial en bebidas fermentadas.

El dispositivo cuenta con Compensación Automática de Temperatura (ATC) que garantiza lecturas precisas en un rango de temperatura de 10°C a 40°C. Su robusta construcción con cuerpo de metal y un prisma de vidrio óptico de alta calidad aseguran durabilidad y mediciones fiables en entornos exigentes.

**Características principales:**

**Doble Escala:** Mide simultáneamente Brix en un rango de 0-40% y Alcohol en un rango de 0-25%.

**Alta Precisión:** Ofrece una precisión de 0.2% Brix, con una división mínima de 0.2% Brix.

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Compensación Automática de Temperatura (ATC):</b> Proporciona lecturas precisas ajustadas automáticamente para temperaturas de la muestra entre 10°C y 40°C.</li> <li>• <b>Construcción Duradera:</b> Cuerpo fabricado en metal resistente y un prisma de vidrio óptico de alta calidad.</li> <li>• <b>Fácil Lectura:</b> Ocular con anillo de enfoque ajustable para una visualización clara y nítida de la línea divisoria.</li> <li>• <b>Operación sin Baterías:</b> Funciona con luz ambiental, sin necesidad de ninguna fuente de alimentación externa.</li> <li>• <b>Certificación CE:</b> Cumple con los estándares de calidad y seguridad establecidos por la Comunidad Europea.</li> </ul>
<b>Comercializado por</b>	Techporta S.A, Lima, Lima, Perú.
<b>Marca</b>	Wmeter
<b>Modo de uso</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. <b>Calibración:</b> Realice una calibración periódica con agua destilada. Limpie el prisma, aplique 1-2 gotas de agua destilada, cierre la tapa y verifique que la lectura de Brix sea 0%. Ajuste con el tornillo si es necesario.</li> <li>2. <b>Preparación:</b> Limpie cuidadosamente el prisma del refractómetro con un paño suave y seco antes de cada medición.</li> <li>3. <b>Aplicación de Muestra:</b> Levante la placa de cubierta y aplique una o dos gotas de la muestra de líquido sobre el prisma, asegurándose de que esté limpia, sin burbujas y cubra toda la superficie.</li> <li>4. <b>Observación:</b> Cierre la placa suavemente. Sostenga el refractómetro hacia una fuente de luz natural o artificial y mire a través del ocular.</li> <li>5. <b>Enfoque y Lectura Brix:</b> Ajuste el enfoque girando el ocular hasta que la línea divisoria (límite entre azul y blanco) se vea nítida. Lea la medición en la escala de Brix.</li> <li>6. <b>Lectura Alcohol:</b> Para medir el contenido de alcohol, gire el ocular hasta que la línea azul interna coincida con la línea blanca. Lea la medición de porcentaje de alcohol en la escala correspondiente.</li> <li>7. <b>Limpieza:</b> Inmediatamente después de cada uso, enjuague el prisma con agua destilada (si es necesario) y séquelo cuidadosamente con un paño suave.</li> </ol>
<b>Almacenamiento</b>	Almacene el refractómetro en un lugar fresco y seco, alejado de la luz solar directa, la humedad excesiva y temperaturas extremas. Para proteger el prisma y los componentes ópticos, guárdelo siempre en su estuche de transporte rígido cuando no esté en uso.

<b>Aplicaciones</b>	<p>Este refractómetro Brix/Alcohol es una herramienta versátil para diversas aplicaciones:</p> <p><b>Elaboración de cerveza y vino:</b> Para medir el contenido de azúcar del mosto y determinar el contenido de alcohol potencial.</p> <p><b>Producción de bebidas:</b> Control de la concentración de azúcar en jugos de frutas, refrescos, siropes y otras bebidas.</p> <p><b>Industria alimentaria:</b> Verificación de la calidad de materias primas y productos terminados como mermeladas, jaleas y salsas.</p> <p><b>Industria cosmética:</b> Utilizado para el control de concentración en ciertas formulaciones líquidas.</p> <p><b>Control de calidad:</b> Inspección de rutina de materias primas y productos terminados en líneas de producción.</p> <p><b>Investigación y educación:</b> Herramienta práctica para uso en laboratorios de ciencia y fines educativos.</p> <p><b>Uso doméstico:</b> Ideal para medir la concentración de azúcar en miel, mermeladas caseras y otras preparaciones.</p>
<b>Información adicional</b>	<p><b>Especificaciones Técnicas:</b></p> <p><b>Modelo:</b> RefractómetroBrix/Alcohol</p> <p><b>Rango de medición (Brix):</b> 0 - 40%</p> <p><b>Precisión (Brix):</b> 0.2%</p> <p><b>Resolución (Brix):</b> 0.2%</p> <p><b>Rango de medición (Alcohol):</b> 0 - 25%</p> <p><b>Compensación de Temperatura:</b> Automática (ATC)</p> <p><b>Rango de ATC:</b> 10°C -40°C</p> <p><b>Fuente de alimentación:</b> No requiere</p> <p><b>Material del cuerpo:</b> Metal</p> <p><b>Material del prisma:</b> Vidrioópticode alta calidad</p> <p><b>Certificación:</b> CE</p> <p><b>Contenido del Paquete:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>1 x Refractómetro doble escala (Brix / Alcohol) con ATC</li><li>1 x Estuche de transporte rígido</li><li>1 x Pipeta de muestreo (gotero)</li><li>1 x Mini-destornillador de calibración</li><li>1 x Paño de limpieza</li><li>1 x Manual de usuario</li></ul>