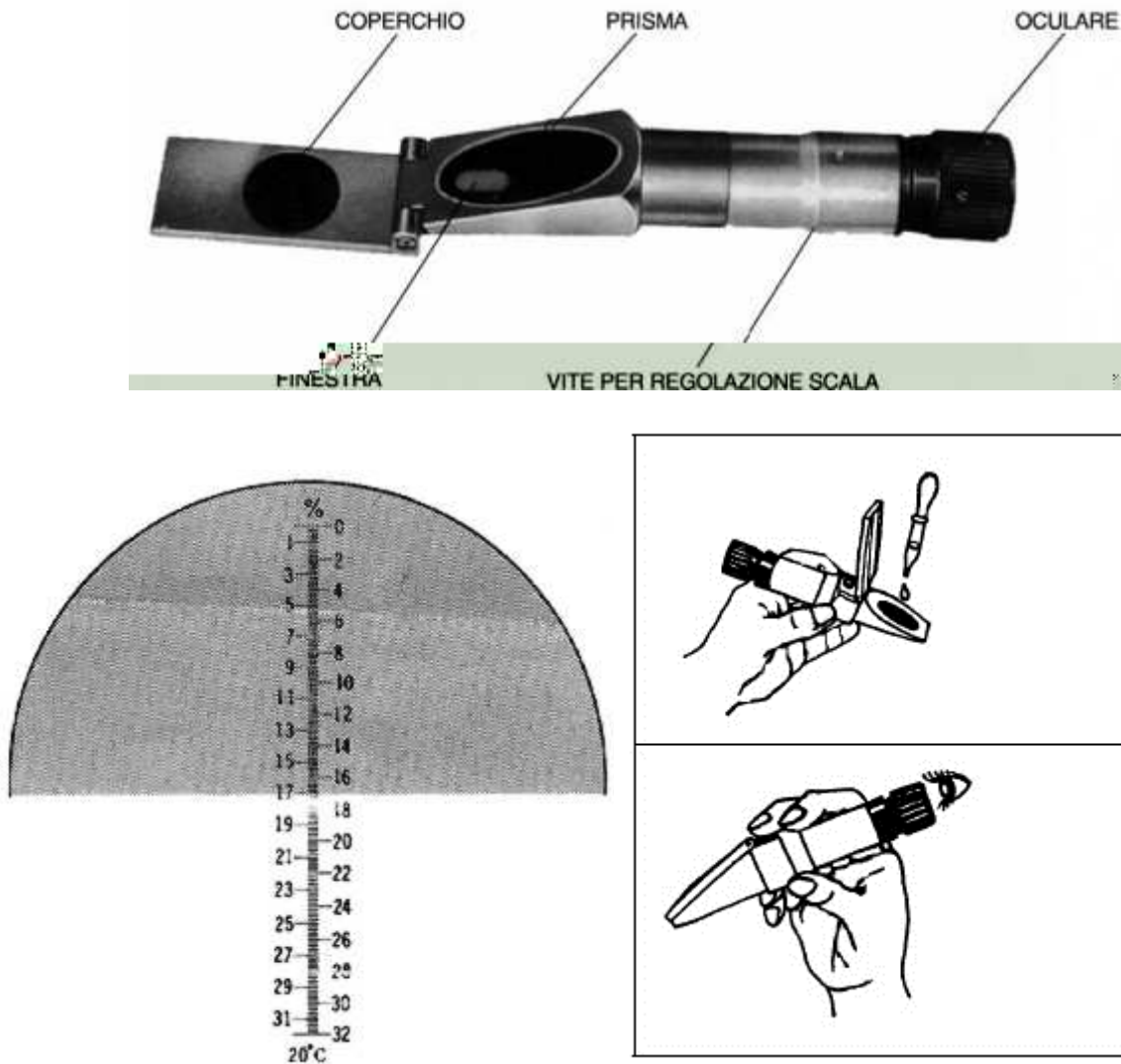


## RIFRATTOMETRI ( MODALITÀ D'USO )

### RIFRATTOMETRI MANUALI

L'indice di rifrazione di un liquido contenente zucchero o altri solidi solubili è proporzionale alla sua concentrazione. I rifrattometri manuali sono basati su questo principio e costruiti per essere usati in modo rapido e semplice per la misura della percentuale di zucchero presente nei liquidi.



CAMPI

### DI APPLICAZIONE:

- negli zuccherifici e per i coltivatori, per determinare il miglior tempo di raccolta delle barbabietole.
- nelle industrie manifatturiere per il controllo della qualità delle materie prime usate e del prodotto finale per frutta, miele, bevaggi, succhi.
- per le cooperative agricole per determinare l'esatto tempo della raccolta e per migliorare la propria produzione.

- per i produttori di vino, industrie enologiche, cantine sociali, laboratori di analisi, commercianti, per conoscere la qualità delle uve.

**MODO D'USO:**

Guardare attraverso l'oculare e aggiustando la vite, far sì che la scala appaia chiaramente. Aprite il prisma, pulite cautamente la faccia esterna con un panno, mettere alcune gocce della soluzione, chiudete e guardate nell'oculare contro una sorgente di luce.

Si potrà notare una linea di divisione tra il campo chiaro e scuro che incontrando la scala di misura, dà l'indicazione della concentrazione di zuccheri presenti nel liquido.