

啤酒和葡萄酒比重、柏拉图度、浓度测试仪

适用于：啤酒酿造厂、葡萄酒酿造厂、酿酒工厂、酒类研究室

原理：采用阿基米德原理的液体浮力法。经特殊软件演算，快速读取麦芽汁比重 S.G、柏拉图° P、浓度%。代替原始的方法 测量速度快操作方面。

技术数据：

- 1、 柏拉图° P 是测量麦芽汁在发酵之前的糖含量。酒精在不同的发酵阶段，麦汁的密度不同。
- 2、 柏拉图° P 和比重之间呈现非线性关系，而是一个近似值。所以柏拉图° P 不等于浓度。
- 3、 评估啤酒苦味由 IBU 和 EBU 所规范、评估啤酒颜色由 SRM 所规范、评估啤酒强度的标准是以柏拉图° P 为标准。
- 4、 啤酒的发酵程度通过发酵后决定它的最终性能。包括本身口感和酒精含量。

产品介绍： 采用国际上公认的高灵敏度、高稳定性镀金陶瓷传感器技术，在性价比层面上引领行业同类的产品，一键测量，无需人工计算，更方便、更快速、更省时。

规格：

型号：	DX-300BL	DX-120BL
称重范围：	0.005g ~ 300g	0.001g ~ 120g
比重解析：	0.001g/cm ³	0.0001g/cm ³
柏拉图° P 范围：	1~98 °P	
w/gal 浓度精度：	0.1%~100.0%	
测试种类：	比重 S.G、柏拉图°P、浓度 C%	
品牌：	群隆/qunlong	
样品量	约 50ml（可以定制 最少 10ml）	
测试时间：	约 3 秒	
通讯接口：	标配 RS232 通讯接口，可连接打印机、PC 和其他外围设备	
防风罩：	全透明亚克力防风罩，样品 100%可见	
电压：	AC100-240V-50/60HZ	DC 7.5V 600mA
仪器尺寸：	270*310*270	
包装尺寸：	450*240*460mm	
重量；（毛重）	7.5kg	
标准配件：	①主机 ②液体密度组件 ③标准玻璃砝码 ④烧杯 ⑤说明书 ⑥砝码 ⑧电源变压器	
选配附件：	①防腐蚀液体组件 ②粘稠液体组件 ③打印机 X1(普通款) ④打印机 X2(带时间功能)	

功能特点及装置：

- 镀金陶瓷电容传感器；
- 密度直读，减取烦琐的计算；
- 只需要一步就可以快速读取数值。
- 只需 50CC、直接读取石油比重、API °、每公吨桶数、w/gal 浓度
- 可配合恒温水槽作业、测量所需温度的液体比重
- 标准的 RS232 数据输出功能，可轻易的连接 PC 和打印机。
- 全自动零点跟踪、蜂鸣器报警、超载报警功能

产品图片;



群隆仪器售后服务:

- 1.所有密度计产品均属采用镀金陶瓷传感器
- 2.所有产品均免费保修一年，终身维护。
- 3.所有产品在运输过程中有损坏时，一切责任由我方承担，更换新品。
- 4.关于使用操作方法，我方有责任与义务教导买方技术人员至完全熟练为止