

Sirop d'érable avec Cal Check®

La principale caractéristique du classement du sirop d'érable est la couleur.

En effet, plus le sirop a une coloration claire plus il est classé avec un niveau de qualité élevé.

D'une manière analogue, lorsque la coloration est très foncée, le degré de classement sera bas. Les classes de coloration sont exprimées en pourcentage de la lumière transmise et comparée à une solution standard au glycérol qui représente 100 % de la gamme.

L'instrument HI 95759 est un analyseur de l'émission de glycérol. Cette valeur exprimée en pourcentage détermine le classement qualitatif du sirop.

Pour identifier ce paramètre, le sirop ne doit pas présenter de suspensions ou d'odeurs particulières, et le contenu de sucre minimum doit être égal à 66.0 degrés Brix (20 °C).

Sirop d'érable



HI 710009

Caractéristiques techniques

HI 95759	
Gamme	0.0 à 100.0% transmittance
Résolution	0.1% transmittance
Précision	± 1% à 75% transmittance
Source lumineuse	Lampe au tungstène avec bande étroite d'interférence @ 560 nm
Détecteur lumineux	Photocellule en silicone
Environnement	0 à 50 °C; HR max 95% sans condensation
Alimentation	1 x Piles 9V
Extinction automatique	après 10 min d'inutilisation
Dimensions	180 x 83 x 46 mm (7.1 x 3.3 x 1.8")
Poids	290 g (10 oz)

Description du produit

HI 95759 est fourni en mallette avec 6 cuvettes de mesure, housse de protection contre la lumière, pile 9 V, 2 seringues de 5 ml, petite bouteille de glycérol, et manuel d'instructions.

Accessoires

C219KIT	Trousse incluant 82 cellules de mesure, 30 ml de glycérine et 2 seringues de 5ml	HI 710009	Étui anti-choc, bleu
C220KIT	Trousse incluant 82 cellules de mesure, 30 ml de glycérine et 2 seringues de 5ml	HI 710010	Étui anti-choc, orange
		HI 721310	Piles 9V (x 10)
		HI 731318	Tissus de nettoyage pour cuvettes (x 4)

Pour la liste complète des accessoires, voir sections U et V