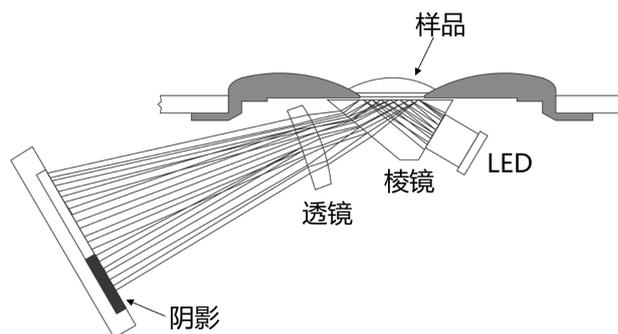


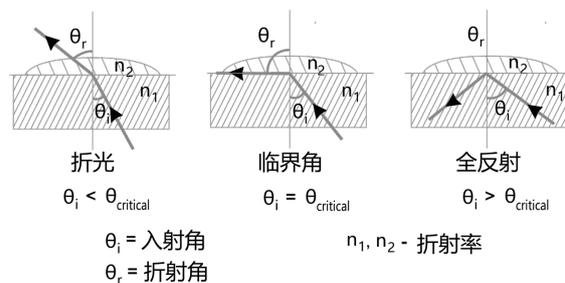


## 数字折光仪系列

- 测量方法：利用物质对光的折射特性而设计，光在由一种介质传播到另一种不同介质中时，由于折射率不同会发生路线，改变使用 LED 让光通过与样品接触的棱镜，在使用图像传感器检测到光线不在通过样品折射的临界角。然后使用专门的算法将温度补偿应用于测量，并将折射率转换为指定参数
- 通过按 RANGE 键实现多种单位和范围选择，国际公认的参考单位转换和温度补偿方法，温度：0 to 80 °C、32 to 176 °F
- 开机后自动启动快速校准，用洁净的定制专用移液管【推荐 HI740157P】取去离子水【推荐 HI70436】或者蒸馏水到测量池并完全覆盖测量池按 ZERO 键归零，即完成校准
- 快速准确测量：用洁净定制专用移液管【推荐 HI740157P】取最少需样量 100 $\mu$ L 待测样品滴加到测量池上，使待测样品完全覆盖测量池，按 READ 键 1.5s 后屏幕显示对应单位的测量值
- 双行 LCD 显示屏，符合 IP65 防水标准，不锈钢测量池，易清洁防腐蚀，ABS 热缩塑料携带箱，适用实验室及现场测量



线性影像传感器



### 推荐配件

- HI70436 定制高品质去离子水，适用于折光分析仪快速准确零校准  
规格：1G【3750mL】、230mL
- HI4020-11 定制专用白利糖标准液，标准值：50% Brix  
规格：10mL 简单快捷验证糖度折光分析仪性能及可靠性
- HI740157P 定制专用微量塑料吸管，规格：20个/组  
经济、简单、快捷、方便，精确地样品提取，避免交叉污染
- HI731318 定制专用超细纤维布清洁布，规格：4个/组  
有效清理测量池上的污垢、油脂和指纹，确保测量精确可靠





### HI96821 食品中氯化钠测定, 专为食品中的氯化钠分析而设计

测量范围：0 to 28 g/100g, 0 to 34 g/100mL, 1,000 to 1.216 S.G. (比重), 0 to 26 °Baume (波美度)  
温度范围：0.0 to 80.0° C (32.0 to 176.0° F)

国际公认的参考单位转换和温度补偿方法，食品样品的折射率转换为 g / 100 g, g / 100 mL, S.G. 比重和 ° Baume 波美度，非常适合分析沙拉酱，奶酪，调味品，罐装和罐装食品，汤，盐水和乳清等。



### HI96822 海水盐度【非 NaCl】测定, 专为测量天然或人造海水盐度而设计

测量范围：0 to 50 PSU【实用盐度】，0 to 150 g/L (ppt)【千分之一盐度】，1,000 to 1.1145.G【比重】  
温度范围：0.0 to 80.0° C (32.0 to 176.0° F)

三种常用的测量单位显示结果：实用盐度单位 (PSU) 盐度 (千分之几 (ppt)) 比重 (S.G. (20/20))  
通过测量折射率来确定天然和人造海水的盐度，包括咸水，海水或海水水族箱，从而消除了与机械折光仪相关的不确定性，这些转换基于使用海水（非氯化钠）物理特性的受尊敬的科学出版物。



### HI96831 乙二醇 冰点测定, 专为测量乙二醇溶液的体积百分百和冰点而设计

乙二醇范围：0 to 100 % 体积单位，精度：±0.3%；  
冰点范围：0 to -50°C, (32 to -58°F)，精度：±0.5°C (±1.0°F)  
温度范围：0.0 to 80.0° C (32.0 to 176.0° F)

乙二醇用于工业应用的乙二醇冷却系统乙二醇用于工业应用的乙二醇冷却系统，样品利用折射率测量来确定乙二醇基溶液的体积百分比和凝固点，这些转换基于国际公认的乙二醇溶液单位转换和温度补偿参考，冰点显示为 0 to 51°C，对应于 0 to 60% 体积单位。当显示屏显示“LO”时，冰点最低（低于 -51°C）



### HI96832 丙二醇 冰点测定, 专为测量丙二醇溶液的体积百分百和冰点而设计

丙二醇范围：0 to 100 % 体积单位，精度：±0.2%；  
冰点范围：0 to -51°C (32 to -59.8°F)，精度：±0.5°C (±1.0°F)  
温度范围：0.0 to 80.0° C (32.0 to 176.0° F)

丙二醇用于乙二醇冷却器和用于食品应用的分配系统，例如啤酒和葡萄酒样品利用折射率测量来确定乙二醇基溶液的体积百分比和凝固点，这些转换基于国际公认的乙二醇溶液单位转换和温度补偿参考，凝固点显示为 0 to 50°C，对应于 0 to 58% 体积单位。当乙二醇的浓度大于 78% 体积单位时，显示器闪烁冰点。当显示屏显示“LO”时，凝固点最低（低于 -50°C）



### HI96841 麦芽汁中糖含量测定, 专为麦芽汁糖分析而设计

麦芽糖度：0 to 30 ° Plato【柏拉图】，精度：±0.2 ° Plato【柏拉图】  
温度范围：0.0 to 80.0° C (32.0 to 176.0° F)

温馨提示：HI96841 折光仪不适用于成品啤酒或其他发酵饮料测量，仅适用于麦芽汁

基于蔗糖溶液的温度补偿算法，° Plato 是量化麦芽汁中糖和溶解固体浓度的一种方法，该测量可以显示成品啤酒的潜在酒精含量；根据国际糖分析统一方法委员会 (ICUMSA) 和美国酿酒化学家协会 (ASBC) 维护的表格将折射率读数转换为 ° Plato



### HI96811 糖汁、果汁中糖含量测定，专为酿酒的糖度分析而设计

白利糖度范围：0.0 to 50.0% Brix，精度：±0.2 % Brix

温度范围：0.0 to 80.0° C (32.0 to 176.0° F)

温馨提示：推荐 HI4020-11 白利糖度标准液，标准值：50% Brix，规格：10mL

基于蔗糖溶液的温度补偿算法；由于葡萄汁和葡萄酒中的大部分糖是果糖和葡萄糖而不是蔗糖，因此读数有时被称为“表观白利糖度”；专为果汁和葡萄酒的糖度测量而设计。符合 ICUMSA 方法手册（国际糖分析统一方法委员会）方法和标准，其记录了重量百分比蔗糖溶液的折射率随温度的变化；



### HI96812 葡萄酒、果汁和葡萄酒中糖含量测定，专为葡萄糖分析而设计

波美度糖度范围：0 to 28° Baume，精度：±0.1° Baume

温度范围：0.0 to 80.0° C (32.0 to 176.0° F)

基于蔗糖溶液的温度补偿算法，将葡萄酒、果汁或必须样品的 % Brix 转换为 ° Baume；基于 AOAC International, 18th Edition 的官方分析方法中的表格。当葡萄酒完全发酵时，One ° Baume 约等于 1.8% 白利糖度和 1% 酒精



### HI96813 糖【Brix】测量和葡萄酒、果汁的潜在酒精分析而设计

白利糖度范围：0.0 to 50.0% Brix，精度：±0.2 % Brix

潜在酒精范围：0 to 25% V / V，精度：±0.2 % V / V

温度范围：0.0 to 80.0° C (32.0 to 176.0° F)

温馨提示：推荐 HI4020-11 白利糖度标准液，标准值：50% Brix，规格：10mL

适用糖 (% Brix) 和葡萄酒、果汁和葡萄酒潜在酒精测量 (% V / V) 等样品分析测量，基于蔗糖溶液的温度补偿算法，符合 ICUMSA 方法手册（国际糖分析统一方法委员会）方法和标准



### HI96816 酒精、果汁的潜在酒精分析而设计

白利糖度范围：10 to 75% Brix，精度：±0.2%Brix

潜在酒精范围：4.9 to 56.8% V / V，精度：±0.2 % V / V

温度范围：0.0 to 80.0° C (32.0 to 176.0° F)

温馨提示：推荐 HI4020-11 白利糖度标准液，标准值：50% Brix，规格：10mL

专为酒精、果汁的潜在酒精测量 (% V / V) 而设计，潜在酒精曲线基于 1990 年 9 月 17 日欧洲经济共同体委员会法规 No 2676/90，确定葡萄酒和国际葡萄与葡萄酒组织 (OIV) 的社区分析方法表；读数均根据 ICUMSA 方法手册标准自动补偿温度变化，并在 1.5 秒的响应时间内显示。



### HI96814 糖【Brix, ° Baume, ° KMW】的葡萄酒、果汁、葡萄汁的分析而设计

白利糖度范围：0.0 to 50.0% Brix，精度：±0.2 % Brix

波美度糖度范围：0 to 230° Baume，精度：±1° Baume

奥地利糖度范围：0 to 42° KMW，精度：±0.1° KMW

温度范围：0.0 to 80.0° C (32.0 to 176.0° F)

温馨提示：推荐 HI4020-11 白利糖度标准液，标准值：50% Brix，规格：10mL

专为糖 (% Brix, ° Oe 和 ° KMW) 测量葡萄酒、果汁和葡萄汁而设计，基于蔗糖溶液的温度补偿算法，符合 ICUMSA 方法手册（国际糖分析统一方法委员会）方法和标准



### HI96800 折射率及白利糖含量测定

白利糖度范围：0.0 to 85.0% Brix，精度： $\pm 0.2\%$  Brix

折射率范围：1.3300 to 1.5080 nD、1.3330 to 1.5040 nD<sub>20</sub>

温度范围：0.0 to 80.0° C ( 32.0 to 176.0° F )

温馨提示：推荐 HI4020-11 白利糖度标准液，标准值：50% Brix，规格：10mL

自动温度补偿 ( ATC ) 和无温度补偿设置 ( NoTC ) ，内置温度传感器，并根据 ICUMSA 方法手册标准对 20°C 的蔗糖溶液进行温度补偿算法编程；通过按 Range 键，可以在测量模式下轻松切换折射率 ( nD ) ，折射率 ( nD<sub>20</sub> ) 和 % Brix 读数，应用于制药，食品和环境等行业



### HI96801 白利糖度含量测定，专为食品糖分析而设计

白利糖度范围：0.0 to 85.0% Brix，精度： $\pm 0.2\%$  Brix

温度范围：0.0 to 80.0° C ( 32.0 to 176.0° F )

温馨提示：推荐 HI4020-11 白利糖度标准液，标准值：50% Brix，规格：10mL

适用食品，用于测量食品溶液的糖含量 % Brix，是分析水果，能量饮料，布丁，豆浆，果汁，果酱，果酱，蜂蜜，汤，果冻，豆腐和调味品的理想选择。基于果糖溶液的温度补偿算法，将食品样品的折射率按重量转换为 % 果糖。该转化基于 ICUMSA 方法手册 ( 国际糖分析统一方法委员会 ) 中的表格，该表记录了对于重量百分比的果糖溶液，折射率随温度的变化



### HI96802 果糖度含量测定，专为食品糖分析而设计

果糖度范围：0.0 to 85.0% w/w，精度： $\pm 0.2\%$  w/w

温度范围：0.0 to 80.0° C ( 32.0 to 176.0° F )

温馨提示：推荐 HI4020-11 白利糖度标准液，标准值：50% Brix，规格：10mL

适用食品，用于测量含糖量水溶液的含量，按重量 % ( % w/w ) 计算，是分析水果，能量饮料、布丁、豆浆、果汁、果酱、果酱、蜂蜜、汤、果冻、豆腐和调味品理想选择。基于果糖溶液的温度补偿算法，将食品样品的折射率按重量转换为 % 果糖。该转化基于 ICUMSA 方法手册 ( 国际糖分析统一方法委员会 ) 中的表格，该表记录了对于重量百分比的果糖溶液，折射率随温度的变化



### HI96803 葡萄糖含量测定，专为食品糖分析而设计

葡萄糖范围：0.0 to 85.0% w/w，精度： $\pm 0.2\%$  w/w

温度范围：0.0 to 80.0° C ( 32.0 to 176.0° F )

温馨提示：推荐 HI4020-11 白利糖度标准液，标准值：50% Brix，规格：10mL

适用于食品，旨在测量含糖量为葡萄糖 % ( % w/w ) 的水溶液含量，是分析水果，能量饮料、布丁、豆浆、果汁、果酱、果酱、蜂蜜、汤、果冻、豆腐和调味品理想选择。基于葡萄糖溶液的温度补偿算法，将食品样品的折射率按重量转换为 % 葡萄糖。该转换基于 ICUMSA 方法手册 ( 国际糖分析统一方法委员会 ) 中的表格，该表记录了重量百分比葡萄糖溶液的折射率随温度的变化。



### HI96804 转换糖含量测定，专为食品糖分析而设计

葡萄糖范围：0.0 to 85.0% w/w，精度： $\pm 0.2\%$  w/w

温度范围：0.0 to 80.0° C ( 32.0 to 176.0° F )

温馨提示：推荐 HI4020-11 白利糖度标准液，标准值：50% Brix，规格：10mL

适用于食品，旨在测量含糖量为 % 转化糖的水溶液含量，适用于分析由蜂蜜，果酱或蔗糖化合物分解产生的转化糖。基于转化糖溶液的温度补偿算法，将食品样品的折射率按重量转换为 % 转化糖。该转换基于 ICUMSA 方法手册 ( 国际糖分析统一方法委员会 ) 中的表格，该表记录了重量百分比的转化糖溶液的折射率随温度的变化。