



Forniture per l'industria alimentare e per l'agricoltura dal 1950

DENSIMETRO PER SALAMOIA - PESASALE

Il densimetro Pesasale è uno strumento molto utilizzato nel caseificio in quanto permette di misurare rapidamente la densità di un liquido.

Viene utilizzato per la misurazione della salinità delle salamoie per mezzo della scala di graduazione Baumè.

Il pesasale è quindi uno strumento in vetro zavorrato per poter galleggiare verticalmente quando è immerso in un liquido e viene utilizzato per la determinazione della densità. Poiché la densità è influenzata dalla temperatura del liquido, la salamoia deve essere portata alla temperatura di riferimento dello strumento; alternativamente conoscendo la temperatura attuale della salamoia, è necessario provvedere alla correzione del valore secondo la tabella di conversione.

In modo approssimativo si riporta che una salamoia al 18% corrisponde ad una lettura di 16 Bè, una salamoia al 20% corrisponde ad una lettura di 18 Bè, mentre una salamoia al 25% segnerà una lettura di 23 Bè.

