

**REICHERT OE200**  
**Automatically Temperature**  
**Compensated Hand-Held**  
**Refractometer for Vinicul-**  
**ture**

**Direct readings for:**

Klosterneuburger	0° to 40°
Brix	0° to 45°
Oechsle	0° to 200°

**Automatic temperature compensation**  
**in the range of 15 — 40°C.**

Reading inaccuracies caused by temperature fluctuations are automatically corrected. No thermometers or conversion tables are necessary.

**Greatest available accuracy of readings.**

Values can be read directly from the scales. The sharp definition of contrast between the light and dark fields seen through the eyepiece assists accurate readings (Fig. 1).

**Easy to use.**

Only a few drops of sample applied to the measuring prism are needed for a reading. Once rinsed of the sample, the refractometer is immediately ready for the next measurement.

The temperature compensated REICHERT OE200 is the ideal instrument for fast, precise determination of sugar content in fruits, new wine and other fruit juices. It allows constant control of the ripening of the fruit and is indispensable during the pressing process.

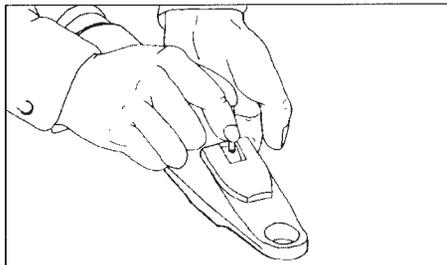


Figure 2 / Abb. 2

**REICHERT OE200**  
**Automatisch Temperatur**  
**Kompensierter-Weinbau**  
**Handrefraktometer**

**Direktablesung:**

Klosterneuburger	0° bis 40°
Brix	0° bis 45°
Oechsle	0° bis 200°

**Konkurrenzlose Temperatur-**  
**Kompensation im Bereich von 15 — 40°C.**

Ungenauigkeiten in der Ablesung, bedingt durch Temperaturschwankungen, werden automatisch ausgeglichen. Daher sind keine Thermometer oder Umrechnungs-Tabellen notwendig.

**Höchste Ablesegenauigkeit.**

Sofortige Ablesung der Werte von den Skalen. Die scharfe Definition der kontrastierenden hellen und dunklen Felder im Okular fördert die Ablesegenauigkeit (Abb. 1).

**Leichte Handhabung.**

Ein paar Tropfen auf das Meßprisma genügen für die Ablesung. Nach Abspülen des Meßgutes ist das Refraktometer sofort bereit für die nächste Messung.

**Eichfähigkeit.**

Die Bauart T/C REICHERT OE200 ist vom Bundesamt für Eich- und Vermessungswesen, Wien 16, Artgasse 35 unter der Zulassungsbezeichnung „Zul. Z1.40111/81/1“ zur Eichung zugelassen worden. Zwecks Eichung wenden Sie sich bitte an das Bundesamt. Die Nacheichfrist beträgt 2 Jahre.

Das T/C LEICA OE200 ist das ideale Meßgerät zur schnellen und genauen Ermittlung des Zuckergehaltes in Früchten, Traubenmost und anderen Fruchtsäften. Es erlaubt laufende Kontrolle des Reifeprozesses der Frucht und ist unentbehrlich während des Preßvorganges.

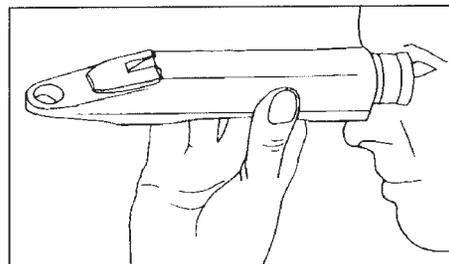


Figure 3 / Abb. 3

**How to Use REICHERT OE200**  
**Hand-Held Refractometer**

- Lift the cover plate and wipe the prism clean with a soft cloth.
- Apply a small amount of sample using the plastic dipstick provided (do not use a wooden or a steel dipstick) (Fig. 2).
- Close the cover plate and hold the instrument to a light source to take a reading (Fig. 3).

If the edge of the shadow is not sharply defined, the prism is either insufficiently clean or the solution is not thoroughly mixed.

**Adjustment**

The REICHERT OE200 is factory calibrated and sealed. The instrument will rarely, if ever, need adjustment.

To check adjustment, make sure that the temperature of the instrument is between 70° and 85°F (21° and 29°C) and take a reading with distilled water. If a discrepancy is greater than 0.25° Brix, make a correction to zero by adjusting the screw on the bottom of the instrument (Fig. 4).

Remove the sealant covering the screw. Turn the screw in the direction necessary to adjust the reading to the 32°F (0°C) line.

Never remove the screw from the instrument. Reseal the screw using silicone sealant.

The final turn to the screw must always be made in a clockwise direction.

**NOTE:** Never expose the refractometer to temperatures in excess of 65°C.

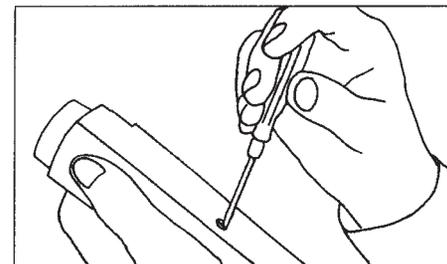


Figure 4 / Abb. 4

**So verwendet man das**  
**Handrefraktometer REICHERT OE200**

- Deckplatte zurückklappen, Prisma mit weichem Leinenlappen reinigen.
- Geringe Probemenge mittels mitgeliefertem Plastikstab auftragen (keinen Holz- oder Stahlstab verwenden (Abb. 2).
- Deckplatte vorklappen, Instrument gegen Licht halten — ablesen (Abb. 3).

Ist der Schatten nicht scharf abgegrenzt, ist das Prisma entweder schmutzig, oder die Lösung ist nicht gut vermischt.

**Nullpunkt-Justierung**

Das REICHERT OE200 ist vom Hersteller kalibriert und versiegelt. Das Instrument muß selten, wenn überhaupt, nachgeeicht werden.

Um die Einstellung zu überprüfen, vergewissern Sie sich, daß die Temperatur des Instruments zwischen 70° und 85°F (21° und 29°C) liegt, dann nehmen Sie eine Messung mit destilliertem Wasser vor. Bei einer größeren Abweichung als 0,25° Brix ist der 0-Punkt mittels der Schraube an der Unterseite des Gerätes zu korrigieren (Abb. 4).

Entfernen Sie die zur Abdeckung der Schraube verwendete Dichtmasse. Durch Drehen der Schraube in die entsprechende Richtung stellen Sie den Meßwert wieder auf die 32°F (0°C)-Linie zurück.

Die Schraube niemals vom Instrument entfernen. Die Schraube mit einer Silikon-Dichtmasse wieder versiegeln.

Die letzte Drehbewegung der Schraube muß immer im Uhrzeigersinn erfolgen.

**ACHTUNG:** Das Refraktometer nie über 65°C erwärmen!



**Reichert Analytical Instruments**  
**Reichert, Inc.**  
 3362 Walden Ave.  
 Depew, NY 14043  
 USA

Toll Free: 888-849-8955  
 Phone: 716-686-4500  
 Fax: 716-686-4555  
 email: ai@reichert.com  
 www.reichert.com

**Reichert GmbH**  
 Hubertusstrasse 4  
 D-82229 Seefeld  
 Germany  
 Tel: +49-8152-993530

ISO-9001 Certified



# REICHERT OE200

*Automatically Temperature Compensated  
 Hand-Held Refractometer for Viniculture  
 Model 137528LO*

*Automatisch Temperatur Kompensierter  
 Weinbau Handrefraktometer  
 Typ 137528LO*

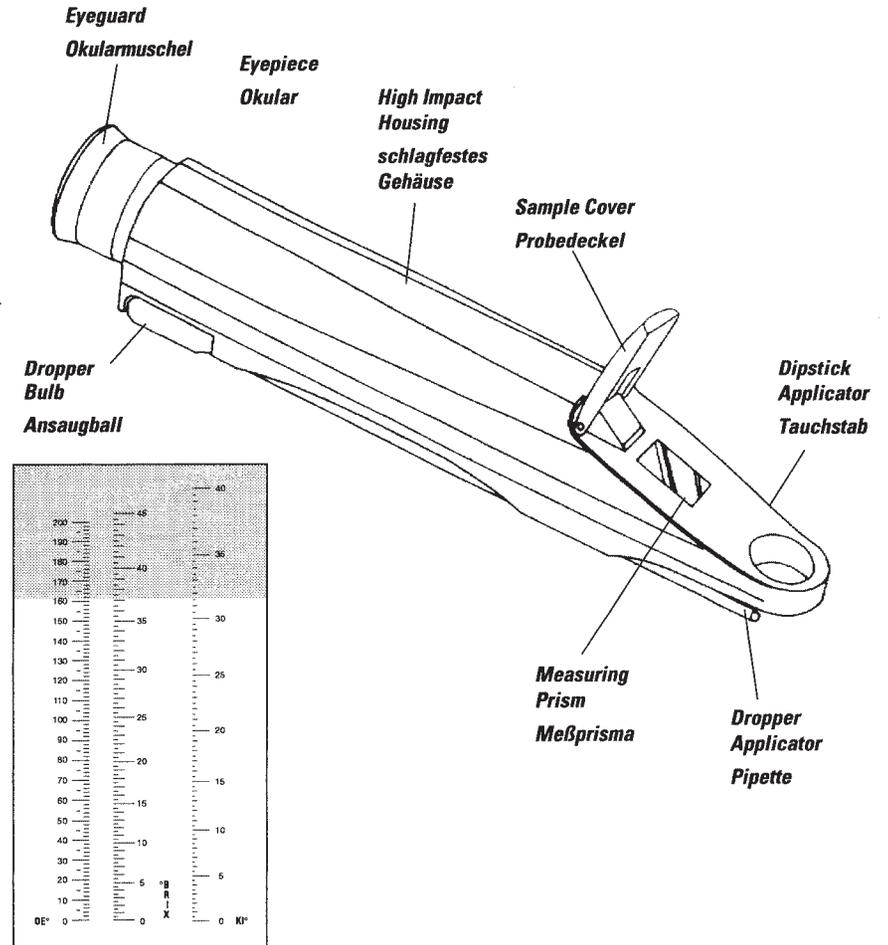


Figure 1 / Abb. 1

*Instruction Manual  
 Gebrauchsanleitung*

