

Wat moet je weten?

- Het suikergehalte meet je met een refractometer.
- Het suikergehalte wordt uitgedrukt in °Brix (spreek uit 'graden briks').
- Het aantal °Brix is het aantal gram opgeloste suiker per 100 ml.

Wat ga je doen?

- Open de refractometer.
- Druppel met een theelepел voorzichtig wat vloeistof op de lens.
- Sluit voorzichtig het klepje.
- Kijk door de refractometer in het licht.
- Kijk waar de scheiding van het gekleurde en witte vlak loopt.
- Lees het aantal °Brix af.
- Maak het meetgedeelte van de refractometer schoon met leidingwater en een schone doek of papier.

Waar moet je op letten?

- Voorkom krassen op de refractometer.

Wat heb je nodig?

- Vloeibaar product uit de voorbereiding.
- Refractometer, theelepел, doek of keukenpapier.

