









## 6. Courbes d'étalonnage

<p>300g de maïs 5 % - 40 %</p> 	<p>300g de maïs à main 5 % - 40 %</p> 	<p>300g de seigle 5 % - 28 %</p> 	<p>300g de Triticale 5 % - 28 %</p> 
<p>300g de blé 5 % - 28 %</p> 	<p>300g de durum 5 % - 28 %</p> 	<p>300g d'épeautre épluchée 5 % - 28 %</p> 	<p>300g d'orge 5 % - 28 %</p> 
<p>190g d'avoine 5 % - 25 %</p> 	<p>300g de viol 5 % - 18 %</p> 	<p>230g de graines de citrouille 2 % - 20 %</p> 	<p>310g de pois 2 % - 25 %</p> 
<p>300g de soja 5 % - 18 %</p> 	<p>295g de haricots de cheval 5 % - 25 %</p> 	<p>277g Scarlet Runner 5 % - 25 %</p> 	<p>180g de tournesol 5 % - 18 %</p> 

<p>300g de riz pelé 5 % - 25 %</p> 	<p>250g de riz non pelé 4 % - 30 %</p> 	<p>300g de riz noir 4 % - 26 %</p> 	<p>300g de sarrasin pelé 5 % - 18 %</p> 
<p>300g de sarrasin non pelé 3 % - 25 %</p> 	<p>300g de millet 5 % - 15 %</p> 	<p>300g de sorgho millet 5 % - 25 %</p> 	<p>200g Jatropha 5 % - 18 %</p> 
<p>Referenz  ! Seulement pour tester le sonomètre !</p>			

Sur demande, Schaller Messtechnik GmbH peut développer des courbes caractéristiques spécifiques au client pour des courbes d'étalonnage spéciales. Il est également possible d'entrer ensuite des courbes caractéristiques disponibles en option dans l'appareil.

## 6.1 Définition de la teneur en humidité

L'appareil mesure et affiche la teneur en humidité d'un matériau. Les relevés de teneur en humidité qu'il affiche sont calculés en fonction de la masse globale du matériau :

$$\%WG = \frac{M_n - M_t}{M_n} \times 100$$

M<sub>n</sub> : Masse de l'échantillon avec une teneur moyenne en humidité  
M<sub>t</sub> : Masse de l'échantillon sans teneur en humidité

%WG : Teneur en humidité (conformément aux normes de produit correspondantes)

---