

Ebullómetro



Aparato de dosificación del alcohol de vinos secos por ebullometría.

Concebido en 1870, siempre mejorado y probado en el mundo entero, el ebullómetro Dujardin-Salleron es el aparato más sencillo para testar directamente y con precisión el título alcohométrico de vinos secos, de constitución normal.

Entregado completo en caja de madera, con termómetro de precisión, disco de cálculo, lámpara de alcohol, medida agua/vino y caja de mechas.

Principio

La temperatura de ebullición de vinos secos depende de su contenido alcohólico y de la presión atmosférica. Se apuntan las temperaturas de ebullición del agua y del vino que testar y se reporta al disco de cálculo para saber directamente el título alcohométrico volúmico.

Ventajas

- Robusto : todas las piezas son de metal ;
- Portátil ;
- Uso sencillo y rápido ;
- Mantenimiento sencillo : piezas intercambiables ;
- Precisión y fiabilidad de los resultados desde 1870.



Opciones

- Refrigeración continua ;
- Probeta ;
- Lupa ;
- Caldera especial para vinagre ;
- Thermoscopio.



Laboratoires Dujardin-Salleron

18, rue Henri Barbusse 94117 Arcueil cedex



J. Jimeno

suministros de laboratorio

C/ Vazquez de Menchaca, N°1. Nave 12. Polig. de Argales. 47008 Valladolid.
Tels.: 983 202 342 * 983 202 599. Fax: 983 307 570
www.jjimeno.com - jjimeno@jjimeno.com