Ebulliometer

Análisis rápido del alcohol en los vinos por ebullometría
Ref. 160350T - 160350D

Premio design
Seleccionado por l'Observeur du Design

Equipado con una calefacción eléctrica regulada electrónicamente, y de una refrigeración continúa, el Ebulliometer permite determinar directamente y con precisión el título alcohométrico de los vinos secos en menos de 6 minutos.

Nueva generación

Ventajas

- Instalación y puesta en marcha rápidas
- Concepción ergonómica y estética
- Fiabilidad del método: precisión 0,1 % Vol.
- Análisis en 6 minutes solamente
- Nueva tarjeta electrónica de regulación de la calefacción
- Alimentación eléctrica universal
- Refrigeración continúa

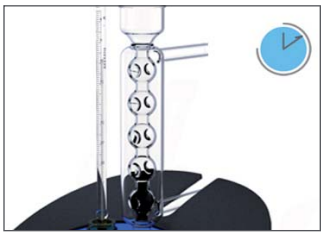
- Versión disponible con sonda electrónica y pantalla digital (Ref.160350D)

Accesorios provistos

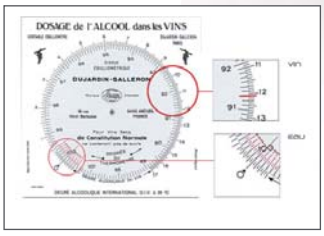
- Probeta de medida
- Disco de ebullómetro
- Vinos estándares
- Tubos de conexión del circuito de agua y de evacuación

Método de análisis

>> Llenado de la caldera hasta la marca y encendido de la calefacción



>> Subida de la temperatura hasta la ebullición (tiempo aprox. 6 minutos)



>> Lectura del grado de alcohol del vino en el disco de ebullómetro

Principio :
La temperatura de ebullición de los vinos secos es función de su riqueza alcohólica, de la altitud, y de la presión atmosférica. Se apuntan las temperaturas de ebullición del agua y del vino que analizar, y se reportan a un disco de cálculo que da directamente el título alcohométrico volúmico con una precisión de 0,1 % Vol.

Ebulliometer Ref.160350T - 160350D	
Tipo de muestra	Vinos secos
Escala de medida	0 a 17 % Vol. Alcohol
Precisión	0,1 % Vol. Alcohol
Dimensiones y peso	50 x 30 x 30 cm ; 5 Kg
Alimentación	100-240 V - 47/63 Htz
Adaptador	24 V

LABORATOIRES DUJARDIN-SALLERON

MOODY CERTIFICATION ISO9001 FRANCE

LDS

J·Jimeno
suministros de laboratorio

C/ Vazquez de Menchaca, Nº1. Nave 12. Políg. de Argales. 47008 Valladolid.
Tels.: 983 202 342 * 983 202 599. Fax: 983 307 570
www.jjimeno.com - jjimeno@jjimeno.com