



Este aparato fue concebido para medir rápidamente y sencillamente el SO₂ libre y total, suprimiendo la apreciación delicada del final de la dosificación. El Sulfilyser es particularmente adaptado a los vinos tintos con mucho color, los sedimentos para destilación, los zumos de fruta, las bebidas alcohólicas y los vinagres.

Nueva generación

Ventajas

- Análisis sencillos y rápidos
- Concepción ergonómica y estética
- Nueva tarjeta electrónica
- Excelente repetibilidad
- Alimentación eléctrica universal
- Platillo de acero inoxidable para facilitar la limpieza
- Ajuste lineal del soporte del agitador y del electrodo
- Bureta 10 ml graduada al 1/20 con puesta a cero automática
- Flujo controlado por electroválvula

Accesorios provistos

- Productos de dosificación
- Vidriería necesaria para el análisis

Método de dosificación



>> Preparación de la muestra e instalación en el platillo



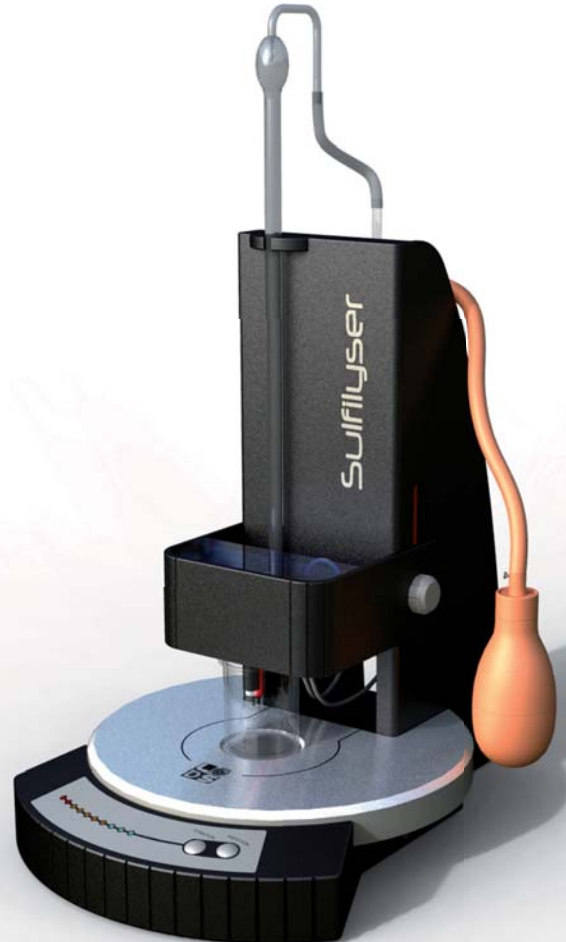
>> Activación del motor de agitación



>> Control manual del flujo de yoduro/yodato hasta que todas las LED se enciendan



>> Lectura del volumen de solución utilizado y cálculo del resultado



Principio :

Gracias a un electrodo doble de platino y a un panel con LED, el Sulfilyser detecta la aparición de una corriente eléctrica en la muestra en cuanto la solución oxidante de yoduro/yodato se encuentre en exceso.

El usuario controla el flujo de esta solución hasta que se encienda la escala de LED que le indica el final de la dosificación.

| Sulfilyser Ref. I 19550 | |
|----------------------------|---|
| Tipo de muestra | Vinos tintos, sedimentos para destilación, zumos de fruta, bebidas alcohólicas, vinagres. |
| Escala de medida | mg/L de SO ₂ libre, combinado y total |
| Dimensiones y peso | 24 x 35 x 40 cm - 4 Kg |
| Alimentación | 110-220V - 50/60 Htz |
| Adaptador | 15V |

LABORATOIRES DUJARDIN-SALLERON

