

Alambics de Laboratoire

Le dosage de la richesse en alcool repose sur la mesure de la densité du mélange eau/alcool à 20 °C. Afin d'éliminer les autres composants du vin qui modifient la densité, il convient de distiller pour séparer l'alcool, puis de rétablir le volume de départ pour avoir la même proportion du mélange eau/alcool.

- **Type Mothe :**
Cet alambic permet l'analyse des produits alcooliques de degré supérieur à 25 % vol. La durée de distillation est de 15 à 20 mn.

Il comprend une boule de rectification et un réfrigérant double tubulure, un statif de laboratoire en acier époxy. Un bouchon assure l'étanchéité parfaite entre la fiole de réception et le réfrigérant.

Accessoires chauffage en option : brûleur, anneau et toile métallique céramisé.



Alambic type Mothe
Réf. 14000H



- **Type Dujardin Salleron :**
Alambic en verrerie Pyrex.

L'étanchéité est assurée par un système Rodavis permettant un démontage aisé et rapide.

Réf. 140100 : Modèle sans chauffage

Réf. 140101 : Modèle avec chauffage
(Brûleur gaz, anneau et toile céramisée)

Alambic type Mothe
Réf. 140101

LABORATOIRES DUJARDIN-SALLERON

872 Route de la Gare
37210 NOIZAY - France
Tél : 02 47 25 58 25
Fax : 02 47 25 58 30
info@dujardin-salleron.com
www.dujardin-salleron.com