

Ebullimeter

Dosage rapide de l'alcool des vins par ébulliométrie

Doté d'un chauffage électrique régulé électroniquement et d'une réfrigération en continu, l'Ebullimeter permet de déterminer directement et avec précision le titre alcoométrique des vins secs en 7 minutes environ. Cette version est équipée d'une sonde électronique reliée à la carte électronique de l'appareil, permettant une lecture sur l'appareil de la température d'ébullition, corrigée des variations de pression atmosphérique.

Principe :

La température d'ébullition des vins secs est fonction de leur richesse alcoolique, de l'altitude et de la pression atmosphérique.

On note les températures d'ébullition du vin standard et du vin à évaluer et l'on se reporte à un disque de calcul qui donne directement le titre alcoométrique volumique avec une précision de 0,1% Vol.

Avantages

- Sonde électronique de température et affichage digital
- Compensation automatique de pression atmosphérique
- Régulation automatique du chauffage
- Fiabilité de la méthode : précision 0,1% Vol.
- Analyse en 7 minutes seulement
- Excellente répétabilité
- Installation et prise en main rapides
- Conception ergonomique et esthétique
- Alimentation électrique universelle
- Réfrigération en continu optimisée

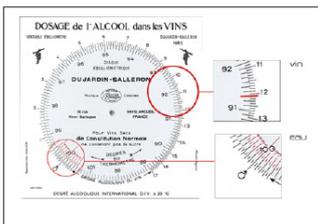
Méthode de dosage



» Remplissage de la chaudière jusqu'au trait et allumage du chauffage



» Hausse de la température jusqu'à ébullition (environ 6 min plus tard)



» Lecture du degré alcoolique du vin sur le disque d'ébulliomètre



Réf. 160350D

Ebullimeter

Réf.160350D-160355D

Type d'échantillon	Vins secs 160350D Vinaigre 160355D
Echelle de mesure	0 à 17 % Vol. Alcool
Précision	0,1 % Vol. Alcool
Dimensions et poids	42x24x22 cm- 3,2 kg
Alimentation	100-240 V- 47/63 Hz
Adaptateur	24 V

Accessoires fournis

- Disque d'ébulliomètre
- Vin étalon, antimousse, et solution de nettoyage
- Tuyaux de raccordement du circuit d'eau et d'évacuation

Options

- Clé USB 1 Go "EBULLIOLOG" avec programme de calcul - réf.160356
- Méthode de correction pour vins moelleux - réf.160351
- Méthode de correction pour vins moelleux et moûts - réf.160352
- Méthode de correction pour cidres et pommeaux - réf.160353
- Méthode de correction pour bières à fermentation basse - réf.160354
- Méthode de correction pour vinaigres - réf.160355/1



Développé et fabriqué en France



Laboratoires Dujardin-Salleron
872, route de la Gare
37210 NOIZAY - FRANCE
Tel : +33 (0)2 47 25 58 25
info@dujardin-salleron.com
www.dujardin-salleron.com

