

Ebulliometer

Dosage rapide de l'alcool des vins par ébulliométrie
Réf. 160350E

Doté d'un chauffage électrique régulé électroniquement et d'une réfrigération en continu, l'Ebulliometer permet de déterminer directement et avec précision le titre alcoométrique des vins secs en 7 minutes environ. Cette version économique est équipée d'un thermomètre digital DS Temp.

Avantages

- Prise de température par thermomètre électronique de précision DS Temp
- Régulation automatique du chauffage
- Fiabilité de la méthode : précision 0,1% Vol.
- Analyse en 6 minutes seulement
- Excellente répétabilité
- Installation et prise en main rapides
- Conception ergonomique et esthétique
- Alimentation électrique universelle
- Réfrigération en continu optimisée

Accessoires fournis

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



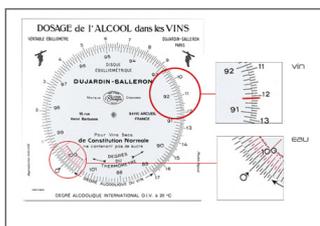
Méthode de dosage



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



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



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

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.

Ebulliometer Réf.160350E-160355E

Type d'échantillon	Vins secs 160350E Vinaigre 160355E
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



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

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