

DE Compact

Distillateur-extracteur automatique par entraînement à la vapeur

Grâce à une verrerie de grande dimension et à un puissant générateur de vapeur, le DE Compact permet d'effectuer la distillation d'alcool ou l'extraction d'acides volatils, avec la possibilité d'opter pour une version marc permettant d'analyser le titre alcoométrique.

Avantages

- Distillation des vins et boissons contenant jusqu'à 20% Vol. d'alcool, conforme aux prescriptions européennes (règlement CEE n°2676/90 et J.O. L272 du 03/10/90) et aux recommandations de l'OIV, telles que décrites dans le recueil des méthodes d'analyse des vins et des moûts.
- Distillation des boissons contenant jusqu'à 40% Vol. d'alcool (après dilution au 1/2).
- Possibilité d'avoir une version marc pour analyser le titre alcoométrique. Nécessaire pour se conformer à la réglementation, qui exige de connaître le titre alcoométrique des marcs afin de pouvoir les revaloriser par la suite.

Caractéristiques

DISTILLATION/EXTRACTION :

- Sélection de la durée d'extraction par minuterie
- Arrêt automatique déclenchant l'arrêt de la pompe fournissant l'eau au générateur et la coupure du circuit de réfrigération
- Production de vapeur instantanée grâce à un générateur de vapeur intégré avec chauffage de forte puissance (2800W)
- Verrerie de grande dimension (colonnes de rectification et de refroidissement à haut rendement)
- Affichage constant de la température du liquide réfrigérant
- Temps de travail très court : 5 à 6 min par opération

SECURITE / ENTRETIEN :

- Porte de protection en plexiglass
- Peu d'entretien et de maintenance, peu de pièces d'usure
- Accès facile aux diverses parties de l'appareil (verrerie, générateur de vapeur)

ACCESSOIRES FOURNIS :

- Verrerie (ballons et éprouvettes à anse avec pas de vis, fioles)
- Tuyaux de connexion du circuit de réfrigération et tuyau d'évacuation des vinasses
- Notice d'utilisation détaillée

INSTALLATION ET PRODUITS REQUIS :

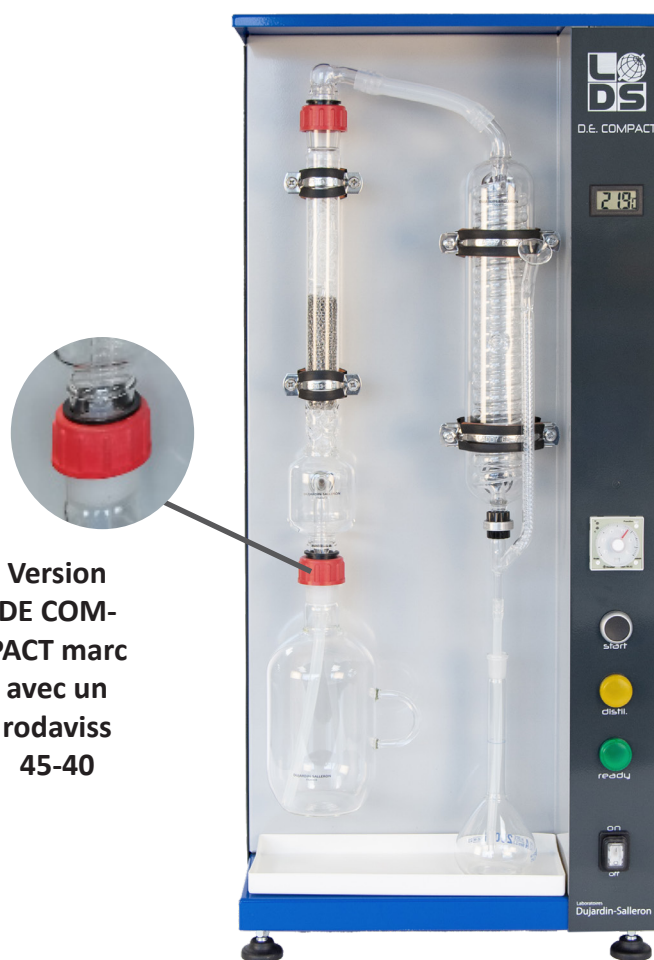
- Alimentation électrique : 220V- 50 Hz
- Alimentation en eau : pression minimum 1,2 bar, température conseillée 18°C, débit minimum 5-6L/mn
- Bidon d'eau déminéralisée

Principe :

Un générateur de vapeur alimenté en eau déminéralisée permet, par barbotage de vapeur dans l'échantillon, un entraînement, selon le mode opératoire choisi, des acides volatils, des alcools, etc.

Une colonne de rectification garnie d'anneaux de Raschig assure la séparation et empêche la distillation de l'acide lactique. Un réfrigérant à spires muni de sa sortie d'un tube à billes de mise à l'air (pour l'équilibrage des pressions vers l'extérieur) condense et récupère la totalité des vapeurs.

Le distillat sort par une pointe effilée et il est recueilli dans une fiole volumétrique. La distillation s'arrête au terme du temps sélectionné préalablement par minuterie.



Version
DE COM-
PACT marc
avec un
rodaviss
45-40

Réf. 140850

Dimensions (HxLxP) et poids : 95 x 35 x 25 cm ; 20 Kg

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

