

Ebulliometer

Dosage rapide de l'alcool des vins par ébulliométrie
Réf. I60350T - I60350D



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 moins de 6 minutes.

Nouvelle génération

Avantages

- Installation et prise en main rapides
- Conception ergonomique et esthétique
- Fiabilité de la méthode : **précision 0,1% Vol.**
- Analyse en 6 minutes seulement
- Nouvelle carte électronique de régulation du chauffage
- Alimentation électrique universelle
- Réfrigération en continu
- **Version disponible avec sonde électronique et affichage digital (Ref. I60350D)**

Accessoires fournis

- Eprouvette de dosage
- Disque d'ébulliomètre
- Vins étalons
- Tuyaux de raccordement du circuit d'eau et d'évacuation

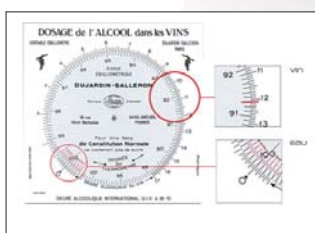
Méthode de dosage



>> 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 de l'eau 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. I60350T - I60350D

Type d'échantillon	Vins secs
Echelle de mesure	0 à 17 %Vol. Alcool
Précision	0,1 %Vol. Alcool
Dimensions et poids	50 x 30 x 30 cm ; 5 Kg
Alimentation	100-240V - 47/63 Htz
Adaptateur	24V

Développé et fabriqué en France



LABORATOIRES DUJARDIN-SALLERON

18 Rue Henri Barbusse
94117 ARCUEIL Cedex
Tél : 01 45 46 04 05
Fax : 01 45 46 01 13
info@dujardin-salleron.com
www.dujardin-salleron.com