

Instrument de contrôle rapide des vins.

Cet appareil a été étudié pour permettre de contrôler rapidement divers constituants des vins : acide malique, acide lactique, sucres totaux, pH, acide ascorbique...



Ref. 197500

Paramètres disponibles

Kits initiaux contenant 50 bandelettes tests ainsi que la verrerie nécessaire à la préparation des échantillons :

- Acide malique
- Acide lactique
- Sucres totaux
- Fer
- Acide ascorbique

Bandelettes tests fournies par pack de 50 :

- Acide malique
- Acide lactique
- Sucres totaux
- Fer
- Acide ascorbique
- pH
- Glucose

Caractéristiques techniques

- Dimensions
Longueur : 180 mm
Largeur : 80 mm
Hauteur : 20 mm
- Poids : 275 g
- Affichage : cristaux liquides
- Autonomie de 12 heures
- Température d'utilisation : de 5 à 40°C
- Humidité < 90%
- Mémoire : 5 protocoles en mémoire, 50 tests par protocole enregistrables
- Résolution : 0,1% de rémission relative
- Alimentation : 4 piles LR03 (AAA) pour environ 1000 tests

Principe

La lumière réfléchiée par la bandelette correspondante au contrôle à effectuer est quantifiée selon le principe de la réflectométrie (photométrie de rémission).

Chaque pack de bandelettes est fourni avec une languette plastique codée qui s'insère dans l'appareil pour définir le protocole de mesure. 5 protocoles peuvent être mémorisés dans l'appareil.

La bandelette contenant le réactif est immergée dans l'échantillon préparé (selon le cas : dilution, ajout d'un réactif, etc.). Une fois imprégnée, la bandelette est insérée dans le lecteur. Le résultat s'affiche directement à l'écran.

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