

# DE Compact

Distillateur-extracteur automatique par entraînement à la vapeur  
Réf. 140850

Nouvelle génération

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 conformément aux prescriptions européennes et de l'OIV, pour un rapport qualité-prix inégalé.

## Avantages

- 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 vins et boissons contenant jusqu'à 20% Vol. d'alcool
- Extraction des acides volatils

## 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 à 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.



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  
Tél : +33 (0)2 47 25 58 25  
Fax : +33 (0)2 47 25 58 30  
info@dujardin-salleron.com  
www.dujardin-salleron.com

Entreprise certifiée  
ISO 9001 : 2008



FRANCE  
Certificat n°2005101402