

Cet appareil a été conçu pour doser rapidement et simplement le SO₂ libre et total en supprimant l'appréciation délicate de la fin du dosage. Le DS Sulfi est adapté à tout type de vins ou moûts, même aux vins rouges fortement colorés, aux lies pour distillation, aux jus de fruits, boissons alcoolisées et vinaigres.

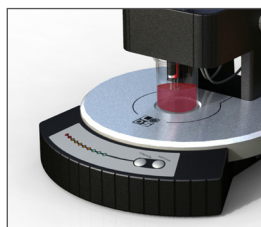
Avantages

- Arrêt automatique en fin de dosage
- Analyses simples et rapides
- Conception ergonomique et esthétique
- Excellente répétabilité

Caractéristiques

- Alimentation électrique universelle
- Plateau inox amovible pour faciliter le nettoyage
- Guidage linéaire du support de l'agitateur et de l'électrode
- Burette 10 ml graduée au 1/20^{ème} avec mise à zéro automatique
- Écoulement par électrovanne
- Agitateur magnétique

Méthode de dosage



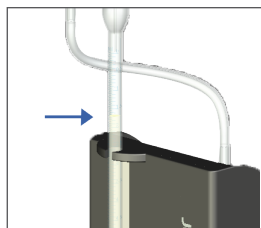
>> Préparation de l'échantillon et mise en place sur le plateau



>> Déclenchement du moteur d'agitation



>> Lancement du dosage par l'utilisateur et arrêt automatique de la titration



>> Lecture du volume de solution utilisé et calcul du résultat.



Réf. 119570

Principe :

A l'aide d'une électrode double de platine et d'un indicateur à LED, le DS Sulfi détecte l'apparition d'un courant électrique dans l'échantillon dès que la solution oxydante de Iodure/Iodate se trouve en excès.

L'utilisateur déclenche l'écoulement de cette solution. L'appareil s'arrête automatiquement et indique la fin de titration par un allumage de LED.

Accessoires fournis

- Produits de titration
- Verrerie nécessaire à l'analyse

DS Sulfi
Réf.119570

Type d'échantillon	Vins, moûts, lies pour distillation, jus de fruits, boissons alcoolisées, vinaigres.
Echelle de mesure	0 à 200 mg/L de SO ₂ libre 0 à 500 mg/L de SO ₂ total
Dimensions et poids	18 x 32 x 40 cm - 2.5 Kg
Alimentation	110-220V- 50/60 Htz
Adaptateur	15 V