

La rapidité de mise en œuvre et la fiabilité des résultats obtenus font que le DE Evo trouve sa place dans tous les laboratoires concernés par l'analyse des vins, spiritueux, boissons fermentées, jus de fruits, et de nombreux autres produits agro-alimentaires (sauces tomates, vinaigres, etc.).

Avantages

- Conforme aux prescriptions européennes 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 40% Vol. d'alcool, et de 40 à 80% Vol. après dilution de l'échantillon.
- Extraction des acides volatils.
- Extraction de l'acide sorbique.

Caractéristiques

DISTILLATION/EXTRACTION :

- Sélection du programme et du volume à distiller/extraire.
- Fin de la distillation déterminée par un système de pesée sans pré-étalonnage grâce à une balance électronique de précision.
- Arrêt automatique déclenchant l'arrêt de la pompe fournissant l'eau au générateur et la coupure du circuit de réfrigération.
- Générateur de vapeur intégré avec chauffage de forte puissance (2800W).
- Barboteur avec colliers chauffants assurant un meilleur entraînement des vapeurs.
- Verrerie de grande dimension (colonnes de rectification et de refroidissement à haut rendement).
- Temps de travail très court : 5 à 6 min par opération.

SECURITE / ENTRETIEN :

- Alarme sonore dès que la température de l'eau de réfrigération est trop élevée (supérieure à 25°C).
- Pistolet de nettoyage.
- Evacuation facile des échantillons, même non liquides.
- Peu d'entretien et de maintenance, peu de pièces d'usure.
- Accès facile aux diverses parties de l'appareil (verrerie, générateur de vapeur).
- Auto-diagnostic en cas d'anomalie.

ACCESSOIRES FOURNIS :

- Pipettes et fiole volumétrique.
- Produits nécessaires à la distillation d'alcool et à l'extraction d'acidité volatile (hors eau déminéralisée).
- 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 2 bars, température conseillée 18°C, débit minimum 10L/min
- 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 posée sur une balance qui détecte automatiquement la fin de la distillation selon le programme choisi.

Dimensions (HxLxP) et poids : 97 x 45 x 36 cm ; 30 Kg