



Analizadores Enologicos

Vola 2000



Laboratoires
DS Dujardin-Salleron

Extractor automático por arrastre con vapor de agua, conforme al reglamento CEE n°2676/90.

Aparato concebido para la extracción de los ácidos volátiles o del ácido sórbico, por arrastre con vapor. Las operaciones son conformes a las prescripciones europeas (J.O. L272 del 3/10/90) así como a las recomendaciones del O.I.V. tales como descritas en el Compendio de los métodos internacionales de análisis de los vinos y de los mostos.

La rapidez de uso y la fiabilidad de los resultados obtenidas permiten al Vola 2000 integrarse en todos los laboratorios concernidos por el análisis de vinos, espirituosos, bebidas fermentadas, zumos de fruta y numerosos otros productos agro-alimentarios (salsas de tomates, vinagres, etc.).

Extraction

Un balón en vidrio pyrex equipado con un bombillo anti-vuelta permite la extracción sin aumentar el volumen inicial de la muestra y la liberación total de los ácidos volátiles. Una columna de refrigeración de 350 mm de largo, llenada de anillos de Raschig, impide la destilación del ácido láctico. El fin de la extracción al término del tiempo escogido se obtiene instantáneamente por la parada de la bomba que provee agua al generador.

El tiempo de la operación es muy corto (4 a 5 minutos por extracción). Después de la evacuación de las vinazas, el Vola 2000 está listo para la extracción siguiente, sin tener que aclarar.

Condensación y enfriamiento

El uso de un refrigerante con espiras de tipo Graham (diámetro externo : 44 mm, largo : 450 mm, o sea una longitud de serpentín de aproximadamente 2,50 m) garantiza una condensación de los destilados. El corte automático de la circulación refrigerante se hace gracias a una electroválvula controlada por el temporizador.

Características técnicas

- Generador de vapor con cuerpo en aluminio labrado de alta resistencia con caletamiento de fuerte potencia (2800W)
- Producción de vapor instantáneo por inyección gracias a una bomba dosificadora del agua necesario para toda la duración de la extracción.
- Alimentación eléctrica : 220 V - 50 Hz
- Altura : 950 mm
- Anchura : 350 mm
- Profundidad : 200 mm
- Peso : 15 kg



Analizadores Enologicos

fluidity.nonstop[®] es nuestra promesa y nuestro objetivo. Representa nuestro compromiso a un nivel de servicio y a una calidad en el producto, prestaciones y experiencia en sus aplicaciones que nadie puede mejorar. Somos el líder Europeo en distribución de equipos de bombeo, dosificación y mezcla y los más experimentados en su aplicación en procesos industriales. Queremos mantener esta posición trabajando para procurarles, con fluidez y sin descanso, los mejores equipos para sus procesos productivos

AxFlow S.A. - Av. de la Industria, 53 - Pol. Ind.Alcobendas - 28108 Alcobendas (Madrid)
Tel.: 91 729 18 18 / 626 986 524 - info@axflow.es - axflow@axflow.es
Delegación en Cataluña - Tel: 93 630 27 37
Delegación en Andalucía - Tel: 638 391 758
Delegación en Castilla La Mancha - Tel: 606 359 819

 **AXFLOW**
fluidity.nonstop