



Analizadores Enológicos

Ebulliometer



Laboratoires
DS Dujardin-Salleron

Equipado con una calefacción eléctrica regulada electrónicamente y de una refrigeración continua, el Ebulliometer permite determinar directamente y con precisión el título alcoholimétrico de los vinos secos en 6 minutos aproximadamente.

Ventajas

- Sonda electrónica de temperatura y pantalla digital
- Compensación automática de presión atmosférica
- Regulación automática de la calefacción
- Fiabilidad del método: precisión **0,1 % Vol.**
- Análisis en 6 minutos solamente
- Excelente repetibilidad
- Instalación y puesta en marcha rápidas
- Concepción ergonómica y estética
- Alimentación eléctrica universal
- Refrigeración continua optimizada

Accesorios provistos

- Disco de ebulómetro
- Vino estándar, anti-espuma, y solución de limpieza
- Tubos de conexión del circuito de agua y de evacuación

Opciones

- Llave USB 1 GB EBULLIOLOG con programa de cálculo
- Método de corrección para vinos dulces
- Método de corrección para vinos dulces y mostos
- Método de corrección para sidras y pommeau
- Método de corrección para cervezas de fermentación baja
- Método de corrección para vinagres



Analizadores Enológicos

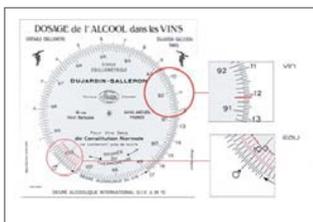
Método de análisis



Llenado de la caldera hasta la marca y encendido de la calefacción.



Subida de la temperatura hasta la ebullición (tiempo aprox. 6 minutos)



Lectura del grado de alcohol del vino en el disco de ebulómetro

Principio :

La temperatura de ebullición de los vinos secos es función de su riqueza alcohólica, de la altitud, y de la presión atmosférica. Se apuntan las temperaturas de ebullición del vino estándar y del vino que analizar, y se reportan a un disco de cálculo que da directamente el título alcohólico volúmico con una precisión de 0,1 % Vol.



Características técnicas

Tipo de muestra	Vinos secos
Escala de medida	0 a 17 % Vol. Alcohol
Precisión	0,1 % Vol. Alcohol
Dimensiones y peso	42x24x22 cm - 3,2 kg
Alimentación	100-240 V - 47/63 Hz
Adaptador	24 V

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