

# Bacchus 3

## Analyseur moyen infrarouge IRTF



### Mesure

- Transfert de l'échantillon par pompe péristaltique
- Filtration et dégazage en ligne de l'échantillon
- Échantillon régulé en température
- Rinçage à contre courant
- Passeur intelligent
- Capacité de 117 godets de 12 ml
- Lavage automatique
- Insertion d'échantillons urgents
- Paramétrage de la hauteur de l'aiguille associée au produit
- Module UV-Vis de 200 à 800 nm
- Coordonnées LAB
- Mesure de couleurs

### Avantages

Tarif compétitif

Simple d'utilisation

Calibrations prêtes à l'emploi

Multiparamètres

Compact et modulaire

Option: UV-visible (200 à 800 nm)

Thermostatisation de l'échantillon

Support technique régional

Télémaintenance

Cadence jusqu'à 120 ech/h

## Logiciel

- Simple d'utilisation et ouvert
- Programmation des séries en cours d'analyse
- Insertion des échantillons urgents
- Recalcul des échantillons
- Paramétrage des profils
- Analyse qualitative
- Ajustement automatique des étalonnages
- Gestion des répertoires de sauvegarde
- Incrémentation automatique des identifications des échantillons
- Connexion: logiciel de laboratoire et/ou de cuverie
- Import / Export des fichiers

## Spécifications

Alignement automatique et dynamique en continu de l'intéféromètre
Gamme spectrale: 350 cm <sup>-1</sup> à 7800 cm <sup>-1</sup>
Résolution spectrale < 0,4 cm <sup>-1</sup>
Source moyen infrarouge Everglo™ haute énergie refroidie par air
Linéarité: 0 à 3 unité d'absorbance avec détecteur DTGS stabilisé haute performance
Dimensions: L35 x P28 x H26 cm
Poids: environ 10 kg



Scannez ce code pour accéder à notre site!

Bacchus manuel



## Paramètres

Vins finis, secs, moelleux, effervescents et VND:

- Alcool, densité, extrait sec
- Sucres (réducteurs, glucose/fructose, saccharose, totaux)
- pH, acidité totale, acidité volatile
- Acides organiques (acétique, malique, lactique, tartrique)
- Glycérol, CO<sub>2</sub>, etc.
- 280 nm (IPT), 420 nm, 520 nm, 620 nm
- Coordonnées LAB

Contrôle de maturité, analyse des apports en vendanges, moûts en fermentation:

- Sucres, densité, Brix, degré potentiel
- pH et acidité totale
- Acide malique et acide tartrique
- Saccharose
- Etat sanitaire : gluconique, éthanol, acétique, lactique et glycérol
- Azote assimilable et potassium

"fluidity.nonstop" représente notre engagement en faveur d'un niveau inégalé de service, de qualité produit, de performances et de compétences. Nous sommes le premier spécialiste européen du transfert de « liquides difficiles », et nous mettons tout en oeuvre pour maintenir cette position.

 **AXFLOW**

Siège Social - 87, rue des Poiriers -  
Parc Sainte Apolline - 78370 Plaisir  
Tél.: + 33 (0)1 30 68 41 41 - Fax: + 33 (0)1 30 68 41 00  
Site de Tours - 3, rue René Cassin - 37390 Notre Dame d'Oé  
Tél.: + 33 (0)2 47 458 458 - Fax: + 33 (0)2 47 45 14 34  
info@axflow.fr - [www.axflow.fr](http://www.axflow.fr)

