

Thermomètres pour la viticulture et la vinification



Pourquoi mesurer la température ?

En viticulture

Pour le viticulteur pratiquant le compostage, le thermomètre est un outil indispensable. La température du compost est un élément essentiel : l'intense activité des micro-organismes élève la température jusqu'à plus de 65°C. A cette température, les pathogènes, graines indésirables et germes de certaines maladies des plantes sont détruits. La température doit être maintenue à plus de 50°C pendant 6 semaines en vue d'une hygiénisation parfaitement accomplie. Les retournements ont un effet immédiat sur la température. Il faut laisser la sonde en place, toujours au même endroit, des variations importantes (jusqu'à plus de 20°C) pouvant être observées à quelques centimètres de distance.



En vinification

La mesure de la température dans le moût et le vin est un excellent indicateur caractérisant le milieu microbien. La bonne conservation des arômes, l'éviction de dérives ou de maladies de vin sont fortement tributaires d'une bonne maîtrise des températures. Le contrôle des températures de vinification, au cours des divers stades de la transformation du jus de raisin en vin, permet d'améliorer la qualité (arôme, extraction de la couleur, stabilisation physico-chimique...). Selon la région et le type de vin, l'intervention du chauffage et du refroidissement se fera à diverses étapes de la fabrication. Les vins rouges sont fermentés entre 25 et 30°C, les vins blancs entre 16 et 20°C, afin de faire ressortir les arômes. Le contrôle est capital : une envolée de température tuerait les ferments, le degré d'alcool nécessaire ne serait pas obtenu et le viticulteur risquerait de perdre rapidement la maîtrise de la vinification.

Instrument polyvalent, le thermomètre permettra aussi de suivre les températures de l'air des chais ou des parcelles dites « froides » à risque de gel ou de contrôler, lors du nettoyage du chai et du matériel vinaire, la température de l'eau utilisée afin d'optimiser la qualité de nettoyage et rinçage.

Testeur de température de précision avec sonde lestée

- Exactitude de mesure $\pm 0.5^{\circ}\text{C}$ de -20 à 50°C
- **Sonde lestée** en acier inoxydable compatible alimentaire, simple et rapide à nettoyer, avec **3 m de câble**
- **Fonction Cal-Check** : option permettant de s'assurer qu'aucun défaut électronique ne faussera les mesures
- Idéal pour les mesures dans les barriques ou cuves
- Rapport qualité/prix imbattable



HI 98509-01

Thermomètre compact pour la mesure de la température du vin et des moûts

HI 98509-01 est livré avec pile.

Réf. pour commander : HI 98509-01

Spécifications	HI 98509-01
Gamme	-20.0 à 100.0°C
Résolution	0.1°C
Exactitude	$\pm 0.5^{\circ}\text{C}$ (-20.0 à 50.0°C), $\pm 0.9^{\circ}\text{C}$ (en dehors)
Sonde fixe	En acier inoxydable, lestée, avec câble 3 m
Pile/Durée de vie	1 x 1.5V/environ 3000 h d'utilisation continue
Dimensions/Poids	106 x 58 x 19 mm/80 g