

Mini-titreur automatique pour la mesure de l'acidité totale HI 84502



Mesure de l'acidité totale en toute simplicité

Mini-titreur automatique, des résultats exacts en quelques minutes

Ce nouveau modèle, succédant au **HI 84102**, dispose d'un nouveau système de dosage à piston piloté par un algorithme de dosage dynamique, optimisant les mesures. Le nouveau boîtier compact assure un faible encombrement du poste de travail. Le titreur est également équipé d'un dispositif de contrôle automatique de la vitesse d'agitation, d'un mode graphique générant la courbe de tritrage en temps réel, d'une mémorisation de données exploitables sur PC et d'une fonction Bonnes Pratiques de Laboratoire (BPL), fonction qui permet aux utilisateurs de consulter les données d'étalonnage de la pompe.

Les points forts

- › Système de dosage à piston de haute précision
- › Mesure du pH et des mV
- › Contrôle automatique la vitesse d'agitation
- › Tracés de courbes en temps réel et transfert des données sur PC
- › Mémorisation à la demande
- › Transfert des données sur PC via port USB

Spécifications		HI 84502
Gamme	Acidité gamme étroite	0,1 à 5,0 g/L*
	Acidité gamme large	4,0 à 25,0 g/L*
	pH	-2,00 à 16,00 pH
	Rédox/mV	-2000,0 à 2000,0 mV
	Température	-20,0 à 120,0 °C
Résolution	Acidité	0,1 g/L d'acide tartrique
	pH	0,1 pH / 0,01 pH
	Rédox/mV	0,1 mV
	Température	0,1 °C
Exactitude à 25 °C	Acidité	±3 % de la lecture ou ±0,1 g/L
	pH	±0,01 pH
	Rédox/mV	±1 mV
	Température	±0,4 °C (erreur de sonde exclue)
Volume d'échantillon	10 mL (gamme étroite) / 2 mL (gamme large)	
Méthode	Titration acide-base	
Principe de titrage	Point final de titrage à 8,20 pH ou 7 pH	
Électrode pH	HI 1048B (fournie)	
Sonde de température	HI 7662-T (fournie)	
Étalonnage pH	1, 2 ou 3 points	
Débit de la pompe	10 mL/min	
Vitesse d'agitation	600 tours/min	
Mémorisation à la demande	Jusqu'à 200 mesures	
Connexion PC	Via port USB	
Alimentation	Adaptateur 12 V	
Dimensions / Poids	235 x 200 x 150 mm / 1900 g	

* Diviser par 1,53 pour convertir en H_2SO_4

Présentation

HI 84502-02 est livré avec électrode pH **HI 1048B**, sonde de température **HI 7662-T**, solution électrolyte **HI 7082** (30 mL), kit de réactifs **HI 84502-70** [constitué de: 1 flacon **HI 84502-50** (230 mL), 1 flacon **HI 84502-55** (120 mL), 1 flacon **HI 7004M** (230 mL), 1 flacon **HI 7007M** (230 mL), 1 flacon **HI 70082** (230 mL), une pipette automatique 2000 µL et 2 pointes, 2 bechers 100 mL, 1 **HI 70500** (kit tubes avec capuchon pour flacon de titrant, embout et valve), seringue 5 mL, pipette plastique 1 mL, barreau magnétique, 2 sachets de solution de nettoyage tâches de vin pour électrodes, 2 sachets de solution de nettoyage dépôts de vin pour électrodes et adaptateur 12 V.

Accessoires

HI 920013 Câble USB

HANNA instruments - Agence Ouest
Zone Industrielle Est - Rue de Bellevue
14650 CARPIQUET

Téléphone : 02 31 26 55 24 - Télécopie : 02 31 73 52 42
viti@hanna-france.com - www.hanna-vin.com

HI 84502

Pourquoi mesurer l'acidité totale ?

La mesure de l'acidité totale dans le raisin permet au vigneron d'évaluer la date idéale pour les vendanges, de déterminer précisément au cours de la vinification de la nécessité de traiter ou non et d'examiner l'efficacité des traitements. L'acidité totale représente l'ensemble des substances acides, libres ou combinées, présentes dans le vin. L'acidité donne au vin les qualités appelées "nervosité" et "fraîcheur". La santé et la longévité d'un vin dépendent aussi de son acidité. L'acidité totale d'un vin de qualité, équilibré, qui se conserve bien, doit être de 4 à 5 g par litre (exprimée en acide sulfurique H_2SO_4). Elle est très variable : des grappes insuffisamment mûres (années "froides") donneront un vin trop acide, aigrelet et acerbé. La désacidification est alors nécessaire. Lors des années chaudes donnant des vendanges trop mûres, le vigneron pourra alors pratiquer une acidification. Les deux traitements sont réglementés par la loi.



Joint PTFE protégeant l'électrode d'une pollution prématurée



HANNA[®]
instruments