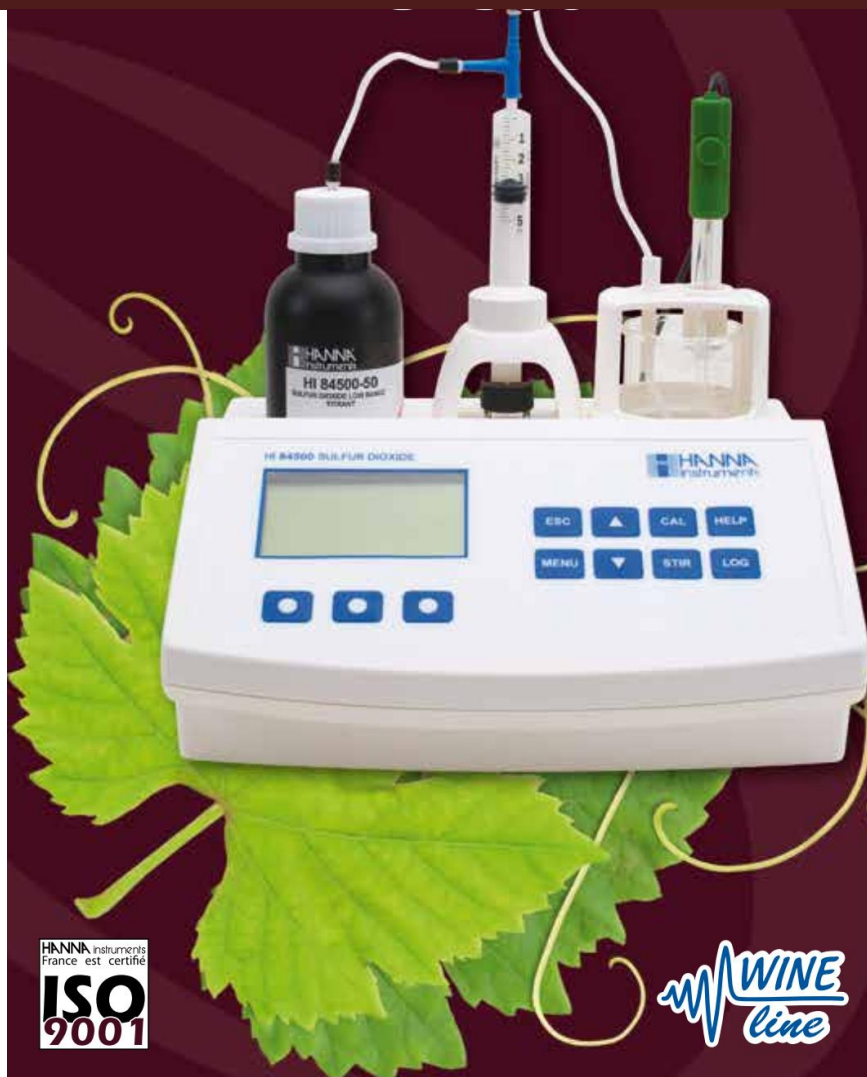


**Mini-titolatore
automatico
per
rilevare il tenore del SO₂
libera e totale
HI 84500**



HANNA Instruments
France est certifié
**ISO
9001**

**WINE
line**



HANNA
instruments

Rilevare il tenore dell'anidride solforosa con grande semplicità

Mini-titolatore automatico, dei risultati esatti in pochi minuti

Questo nuovo modello, subentrante del **HI 84100**, dispone di un sistema precisissimo di dosatura a pistone per ottimizzare le misure e di un contenitore compatto per favorire un posto di lavoro raccolto. E' inoltre dotato di un dispositivo di controllo automatico della velocità di agitazione, di una modalità grafica generativa in tempo reale della curva di titolazione, di un sistema di registrazione dei dati usando le capacità di un PC e della funzione BPL (*buona pratica di laboratorio*), la quale consente agli utenti di visionare i dati di taratura della pompa.

Le peculiarità performanti :

- Sistema di dosaggio a pistone di alta precisione
- Misura del potenziale d'ossidazione (*redox*)
- Controllo automatico della velocità di agitazione
- Tracciato delle curve in tempo reale e trasferimento dei dati a PC
- Memorizzazione su richiesta

Specifiche tecniche		HI 84500
Scale	SO ₂ scala bassa	1,0 a 40,0 mg/l
	SO ₂ scala alta	30 a 400 mg/l
	Redox/mv	-2000,0 a 2000,0 mV
Approssimazione	SO ₂	0,1 mg/l
	Redox/mV	0,1 mV
Precisione a 25°C	SO ₂ scala bassa	± 3% della lettura o ± 0,5 mg/l
	SO ₂ scala alta	± 3% della lettura o ± 1 mg/l
	Redox/mv	± 1 mV
Volume del campione	50 ml	
Metodo	Metodo Ripper	
Principio della titolazione	Punto di equivalenza della titolazione redox	
Elettrodo redox	HI 31488 (<i>fornito</i>)	
Portata della pompa	10 ml/min	
Velocità di agitazione	700 giri/min	
Memorizzazione a richiesta	Fino a 200 rilevamenti	
Connessione al PC	Dalla porta USB	
Alimentazione	Adattatore AC/DC da 12V	
Dimensioni/Peso	235 x 200 x 150 / 1900 g	

Presentazione

HI 84500 è fornito assieme ad un elettrodo redox HI 3148B, ad una soluzione elettrolitica HI 7082 (30 ml), ad un set di reagenti per SO₂ HI 84500-70 (*composto di un flacone HI 84500-50 da 203 ml, da un flacone HI 84500-51 da 230 ml, da un flacone HI 84500-55 da 120 ml, da un flacone HI 84500-60 di reagente acido da 230 ml, da un flacone HI 84500-61 di reagente basico da 120 ml e da 84 sacchetti HI 84500-62 di stabilizzante*), a due bicchieri beaker da 100 ml, a due bicchieri beaker da 20 ml, ad una forbice, ad un set di tubi HI 70500 (*tutti dotati di cappuccio per bottiglia da soluzione titolatrice, puntale dosatore e valvola*), ad una siringa da 5 ml, a varie pipette di plastica da 1 ml, ad una barretta magnetica, a due sacchetti di soluzione per pulire gli elettrodi da macchie di vino e ad un adattatore AC/DC da 12V.

Elettrodo

HI 3148B/50 : Elettrodo redox combinato per vini e mosti, cavo da 50 cm

Soluzioni

HI 84500-50 : Soluzione di titolazione – scala bassa da 0 a 40 mg / l (230 ml)
HI 84500-51 : Soluzione di titolazione – scala alta da 30 a 400 mg / l (230 ml)
HI 84500-55 : Soluzione di taratura per 12 tarature (120 ml)
HI 84500-60 : Reagente acido per 46 saggi (230 ml)
HI 84500-61 : Reagente alcalino per 24 saggi (230 ml)
HI 84500-62 : Stabilizzante in polvere per 100 saggi (100 sacchetti)

Accessori

HI 70500 : Set di tubi con cappuccio per bottiglia da titolatore, puntale dosatore e valvola
HI 731319/U : Barretta calamita per agitatore magnetico (1 pezzo)
HI 920013 : Cavo di collegamento al PC per porta USB

HANNA instruments France 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-france.com

HI 84500

Perché rilevare il tenore dell'anidride solforosa SO₂ ?

Antisettica, efficiente ed antiossidante, essa è un aiuto indispensabile per i viti-vinicoltori, dalla tinozza fino alla messa in bottiglia. L'assenza totale di SO₂ è una rarità anche se, anche se, in assenza di solfatazione, ne ritroviamo piccolissime quantità generate dai lieviti della fermentazione. La sua azione è molteplice: uccide i batteri ed i germi delle malattie del vino, ne protegge l'aroma e lo preserva da un'ossidazione troppo intensa fissandone il tenore ad un livello sufficientemente basso. Il regolamento comunitario fissa dei limiti ben preciso al tenore massimo di SO₂, relativa-mente ai differenti tipi di vino:

Vini secchi, zucchero inferiore a 4 g/l
Rossi 160 mg/l (<i>vini del contadino 25 mg/l</i>)
Bianchi e rosati 210 mg/l (<i>vini del contadino 50 mg/l</i>)
:
Vini, zuccheri superiori a 4 g/l
Rossi 210 mg/l
Bianchi e rosato 260 mg/l
Sboccamenti per diversi DOC a 300 mg/l
Sboccamenti per DOC prodotti con uve botrytizzate a 400 mg/l



HANNA[®]
instruments