

**Mini-titolatore  
automatico  
per la misurazione  
dell'acidità totale  
HI 84502**



HANNA instruments  
France est certifié  
**ISO  
9001**

**WINE  
line**

**HANNA®  
instruments**

## Misurare l'acidità totale con molta semplicità

Mini-titolatore automatico, dei risultati esatti in pochi minuti

Questo nuovo modello, subentrante del HI 84102, dispone di un nuovo sistema di dosatura a pistone gestito da un algoritmo di controllo dinamico per ottimizzare le misure e di un contenitore compatto per favorire un posto di lavoro contenuto. Inoltre è dotato di un dispositivo di controllo automatico della velocità d'agitamento, di una modalità grafica generativa della curva di titolazione in tempo reale, di un sistema di registrazione dei dati usando le capacità di un PC e della funzione BPL (*buona pratica di laboratorio*) la quale permette 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
- Memorizzazione su richiesta
- Trasferimento dei dati a PC tramite una porta USB

Specifiche tecniche		HI 84502
Scale	Acidità scala bassa	0,1 a 5,0 g/l*
	Acidità scala alta	4 a 25 g/l*
	pH	-2,00 a 16,00 ph
	Redox/mv	-2000,0 a 2000,0 mV
	Temperat.	-20,0 a 120,0° C
Approssimazione	Acidità	0,1 g/l d'acido tartarico
	pH	0,1 pH/0,01pH
	Redox/mV	0,1 mV
		0,1° C
Precisione a 25°C	Acidità	± 3% della lettura o ± 0,1 g/l
	pH	0,1 pH
	Redox/mv	± 1 mV
	Temperat.	± 0,4° C ( <i>errore di sonda escluso</i> )
Volume del campione	10 ml ( <i>scala bassa</i> ) / 2 ml ( <i>scala alta</i> )	
Metodo	Titolazione acido-base	
Principio della titolazione	Punto finale della titolazione a 8,20 pH o 7 pH	
Elettrodo pH	HI 10488 ( <i>fornito</i> )	
Sonda da temperatura	HI 7662T ( <i>fornito</i> )	
Taratura pH	1, 2, o 3 punti	
Portata della pompa	10 ml/min	
Velocità di agitazione	600 giri/min	
Memorizzazione a richiesta	Fino a 200 misurazioni	
Connessione al PC	Dalla porta USB	
Alimentazione	Adattatore AC/DC da 12V	
Dimensioni/Peso	235 x 200 x 150 / 1900 g	

\*Dividere per 1,53 per convertire in H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>

### Presentazione

HI 84502-02 è fornito assieme ad un elettrodo pH combinato HI 1048B, ad una sonda da temperatura HI 7662T, ad una soluzione elettrolitica HI 7082 (30 ml), ad un set di reagenti 84502-70 (*composto di un flacone HI 84502-50 da 230 ml, da un flacone HI 84502-55 da 120 ml, da un flacone HI 7004M da 230 ml, da un flacone HI 7007M da 230 ml, e da un flacone HI 70082 da 230 ml*), a due bicchieri beaker da 100 ml, ad una pipetta automatica da 2000 µl corredata di due puntali, ad un set di tubi HI 70500 (*tutti dotati di cappuccio per flacone di soluzione titolatrice, puntale dosatore e valvola*), ad una siringa da 5 ml, ad una pipetta di plastica da 1 ml, da una barretta magnetica, da due sacchetti di soluzione per pulire gli elettrodi da macchie e depositi di vino ed ad un adattatore AC/DC da 12V.

### Accessorio

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](mailto:viti@hanna-france.com) – [www.hanna-france.com](http://www.hanna-france.com)

# HI 84502

### Perché misurare l'acidità totale ?

La misurazione dell'acidità totale nelle uve permette al viticoltore di stabilire la data ottimale per la vendemmia, di valutare esattamente la necessità di fare, o non fare, trattamenti durante la vinificazione e, in caso positivo, di controllarne l'efficacia. L'acidità totale esprime lo insieme delle sostanze acide, libere o combinate, presenti nei vini. L'acidità dona loro le qualità così dette di "vigorosità" e di "freschezza". Mentre interferisce nella loro salute e longevità. L'acidità totale di un vino di qualità, equilibrato e che si conserva bene non deve superare i 4/5 g/l (*espressa in acido solforico H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>*). Essa è variabilissima: grappoli d'uva scarsamente maturi (*annate fredde*) daranno un vino troppo acido, pungente ed acerbo rendendo necessaria la desacidificazione. Mentre nelle annate calde dove si vendemmiarono uve troppo mature, il viticoltore dovrà praticare con parsimonia l'acidificazione. Entrambi i trattamenti sono regolamentati per legge.



**HANNA**<sup>®</sup>  
instruments