



## La misurazione dei zuccheri residui

### Fotometro per la misurazione dei zuccheri residui

#### Perché misurare il tenore dei zuccheri residui ?

I zuccheri residui sono un parametro essenziale per il controllo della fermentazione vinicola: il viticoltore in questo caso, per intervenire sulla temperatura dei mosti, deve conoscere in qualsiasi momento la velocità di decadimento (*scissione*) dei zuccheri al fine di accelerare o rallentare il procedimento oppure per impedire il suo arresto. Un altro motivo per determinare il tenore in zuccheri residui è quello di capire se la fermentazione è certamente conclusa senza alcuna possibilità di una sua ripresa accidentale al momento dell'imbottimento.

Quantità di zuccheri residui nei vini:

– Vino dolce	> 4,5 %	> 45 g/l
– Morbido	fra 1,2 e 4,5 %	fra 12 e 45 g/l
– Mezzo secco	fra 0,4 e 1,2 %	fra 4 e 12 g/l
– Secco	< 0,4 %	< 4 g/l

- Analisi semplici da eseguire
- Misurazioni affidabili in g/l
- Alta precisione
- Ampio schermo LCD
- Leggero, portatile ed amovibile
- Solido
- Rapporto prestazione/prezzo ragguardevole



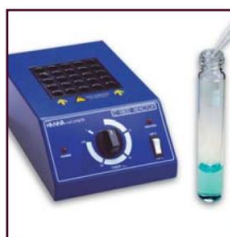
## HI 83746-02

Fotometro portatile che consente una valutazione precisa della concentrazione dei zuccheri residui nei vini

HI 83746-02 è fornito in una valigetta da trasporto assieme a 4 boccette per campioni, a reagenti per 20 campionature, a 2 pipette (200 µl e 1000 µl) per il dosaggi, a filtri di carta, ad un flacone di carbone decolorante, ad un panno per la pulizia delle boccette, ad un imbuto, ad un cucchiaino, ad un adattatore AC/DC da 12V ed a 4 batterie AA da 1,5V.

Referenza d'ordinazione: HI 83746-02

### Misurazione in 3 semplici mosse



1. Preparazione del campione (*saggio*)



2. Eseguire una prova a zero con il saggio preparato



3. Premere il tasto di lettura e visualizzare il risultato



Specifiche tecniche	HI 83748-02
Scala d'impiego	Da 0,00 a 50,00 g/l
Approssimazione	0,25 g/l
Precisione	±0,50g/l a 10,00g/l
Sorgente luminosa	Lampada al tungsteno con filtro banda passante sottile 610nm
Sensore della luce	Fotocellula al silicio
Metodo	Metodo di Fehling
Alimentazione	Adattatore AC/DC da 12V o 4 batterie AA da 1,5V
Dimensioni-Peso	225 x 85 x 80 mm /500g

#### ACCESSORI INDISPENSABILI

- HI 83746-20 Reagenti per l'analisi dei zuccheri residui nei vini (20 *saggi*).
- HI 839800-20 Termoreattore
- HI 740216 Porta-provette da raffreddamento (25 *orifizi*)
- HI 740217 Coperchio di sicurezza per il termoreattore
- HI 93703-59 Carbone attivo per scolorire i vini rossi

#### ACCESSORI DI RICAMBIO

- HI 731318 Panni per la pulizia delle boccette da saggio (4 *pezzi*)
- HI 731331 Boccette da saggio (4 *pezzi*)
- HI 731350 Puntali per micropipetta da 200 µl (25 *pezzi*)
- HI 731351 Puntali per micropipetta da 1000 µl (25 *pezzi*)