

# La determinazione del pH e del potenziale d'ossidazione

## ***pH-metri per la viticoltura e la vinificazione***



### **Perché determinare il pH del terreno e quello del vino (ossia l'acidità reale) ?**

#### **In viticoltura**

Il terreno assume un ruolo primario nella divulgazione dell'originalità e della qualità del vino. Oltre l'esposizione del terreno, la sua natura è essenziale per la creazione e la manutenzione del vigneto. La determinazione del pH dei terreni permette di classificarli in acidi, neutri o calcari. Un qualsiasi terreno non può convenire ad un qualunque vitigno. Perciò un terreno viene scelto non solo in funzione dell'esposizione e del tipo di vino che il viticoltore desidera produrre, ma anche a secondo della sua natura. La preparazione del terreno, il suo controllo sanitario e la sua concimazione sono degli imperativi ineludibili strettamente legati al pH ( *ad esempio il pH serve per determinare la necessità di calcinare oppure per prevenire i rischi della clorosi...*).

#### **Durante la vinificazione**

Nel corso della vinificazione, oltre l'acidità totale del vino, bisogna valutare la forza specifica degli acidi che il pH rivela ( *questo varia fra il 2,8 ed il 3,8*). Due diversi acidi, composti ognuno dalla medesima quantità di acido solforico ( $H_2SO_4$ ), non hanno necessariamente la stessa forza. Il fattore pH influisce:

- nella resistenza dei vini alle malattie, alle fermentazioni secondarie oppure agli intorbidimenti ferrici ( *ad esempio la fermentazione malolattica è agevolata da un pH elevato*);
- sul potere antisettico del biossido di zolfo ( $SO_2$ ), il quale aumenta quando il pH diminuisce;
- nella chiarificazione con proteine animali ( *collage*) la quale diventa molto complicata da effettuare nei vini a basso pH;
- nel gusto del vino;
- nel colore il quale si intensifica nei pH bassi.

Strumento versatile, il pH-metro permetterà pure di controllare il pH dell'acqua impiegata per la pulizia ed il risciacquo delle attrezzature vinicole al fine di ottimizzare l'efficacia dei prodotti detergenti diluiti.



## ***Strumento tascabile per la determinazione del pH e della temperatura***

- Custodia ermetica in formato tascabile
- Ampio schermo LCD con lettura simultanea del pH e della temperatura
- Elettrodo di ricambio: si sostituisce facilmente in pochi secondi
- Indicatore di stabilità per una lettura affidabile: segnala all'utente che la misurazione è abbastanza stabilizzata per la sua visualizzazione
- Rilevazioni veloci ed accurate
- Taratura semplificata
- Funzione HOLD per affiggere sullo schermo un valore rilevato
- Spegnimento automatico dopo 8 minuti di inattività, all'accensione si visualizza il tasso di usura delle batterie
- Rapporto "prestazioni / prezzo" eccezionale



### **HI 98127**

pH-metro con termometro, tascabile e ermetico, per la determinazione del pH dei vini e dei mosti.

HI 98127 è fornito con l'elettrodo HI 73127, un attrezzo per la sostituzione dell'elettrodo e 4 batterie da 1,5V.

Referenza d'ordinazione: HI 98127

Specifiche tecniche		HI 98127
Scala d'impiego	pH T °	Da -2,0 a 16,0 Da -5,0 a 60,0 °C
Approssimazione	pH T °	0,1 0,1 °C
Precisione	pH T °	±0,1 ±0,5 °C
Taratura pH		Automatica in 1 o 2 punti con 2 serie memorizzate di tamponi (pH 4 e pH7) a richiesta in alternativa a pH 7, pH 10
Compensazione temperatura		Automatica
Elettrodo		Elettrodo HI 73127, integrato e sostituibile
Batteria-Longevità		4 x 1,5V/circa 300 h in uso continuato. Auto-spegnimento dopo 8 min di inattività
Dimensioni-Peso		163 x 40 x 26 mm / 100 g