

# La mesure de la température de saturation

## Conductimètre pour la prévision de la stabilité des vins

### Pourquoi mesurer la température de saturation ?

L'instabilité tartrique est une des causes les plus fréquentes de précipitations dans les vins. Acide essentiel du vin, l'acide tartrique se trouve en équilibre avec deux sels : l'hydrogénéotartrate de potassium et le tartrate neutre de calcium, dont la solubilité est limitée. Une première précipitation tartrique se produit pendant la fermentation alcoolique, liée à l'augmentation de la teneur en alcool du moût. D'autres précipitations, dues en particulier au froid, apparaissent pendant l'élevage. Les précipitations peuvent aussi intervenir en bouteille, formant un dépôt cristallin. Le froid est souvent le facteur déclenchant. L'évaluation de l'instabilité tartrique est utile à 2 stades du processus de stabilisation :

- avant traitement pour connaître le risque de précipitations dans un vin,
- après traitement pour en contrôler l'efficacité.

Le test de Wurdig permet de déterminer la température de saturation (T.sat), valeur au-dessus de laquelle un vin peut solubiliser de l'hydrogénéotartrate de potassium. La précipitation est accélérée par l'ajout de cristaux d'hydrogénéotartrate de potassium (crème de tartre). Cette précipitation produit une augmentation nette de la conductivité du vin à partir d'une température donnée. La mesure de la température de saturation permet une estimation fiable du risque et une évaluation précise du taux d'ensemencement du vin. Un vin est considéré comme stable lorsque sa température de saturation est inférieure à une valeur limite, variable selon le type de vin :

- 12,5°C pour un vin blanc,
- 14°C pour un vin rosé,
- 22 à 24°C pour un vin rouge, selon sa teneur en composés phénoliques.



- Poste de mesure complet, prêt à l'emploi : conductimètre avec sonde, agitateur magnétique compact, support de sondes, 2 béchers pour échantillons et solution d'étalonnage
- Simple d'utilisation
- Boîtier étanche ergonomique
- Affichage simultané de la conductivité et de la température
- Correction automatique
- Instrument garanti 2 ans



### HI 99300/Kit Wurdig

Conductimètre portable pour la mesure de la température de saturation des vins

HI 99300 est livré en mallette de transport avec la sonde HI 76306 et 4 piles 1.5V AAA.

En option - Kit Wurdig : composé d'un agitateur magnétique, un barreau aimanté, un support de sondes, solutions d'étalonnage conductivité, et 2 béchers 100 ml

Réf. pour commander :

HI 99300 : conductimètre avec sonde  
Kit Wurdig : accessoires pour test de Wurdig

### ACCESSOIRES RECOMMANDES

**HI 700031P** Solution conductivité 1413  $\mu\text{S}/\text{cm}$ , 25 sachets de 20 ml

**HI 710007** Etui antichoc bleu

Spécifications		HI 99300
Gamme	Cond. T°	0 à 3999 $\mu\text{S}/\text{cm}$ 0.0 à 60.0°C
Résolution	Cond. T°	1 $\mu\text{S}/\text{cm}$ 0.1°C
Exactitude	Cond. T°	$\pm 2\%$ pleine échelle $\pm 0.5^\circ\text{C}$
Etalonnage		Automatique en 1 point à 1413 $\mu\text{S}/\text{cm}$
Correction de température		Automatique de 0 à 60°C avec $\beta$ réglable de 0.0 à 2.4%/°C
Sonde de conductivité		HI 76306 avec capteur de température, corps plastique, connecteur DIN et câble de 1 m
Piles/Durée de vie		4 x 1.5V AAA/environ 500 h d'utilisation continue
Dimensions/Poids		143 x 80 x 38 mm/210 g