

La mesure du pH et du potentiel d'oxydoréduction

pH-mètres pour la viticulture et la vinification



Pourquoi mesurer le pH du sol et le pH (ou acidité réelle) dans le vin ?

En viticulture

Le sol joue un rôle primordial dans l'expression de l'originalité et de la qualité du vin. Outre l'exposition du terrain, la nature du sol est essentielle pour la création et l'entretien du vignoble. La mesure du pH du sol permet de classer les terres acides, neutres et calcaires. N'importe quel terrain ne peut convenir à n'importe quel cépage. Aussi est-il choisi en fonction non seulement de l'exposition, de la nature du vin que le vigneron souhaite produire, mais aussi de la nature du sol. La préparation du sol, son contrôle sanitaire, sa fertilisation constituent des impératifs incontournables (le pH intervient, par exemple, pour déterminer les besoins de chaulage, prévenir les risques de chlorose...).



En vinification

En plus de l'acidité totale d'un vin, il faut aussi, lors de la vinification, considérer la force des acides exprimée en pH (celui-ci varie entre 2.8 et 3.8). Deux acides différents, constitués chacun d'une même quantité de H_2SO_4 , n'ont pas obligatoirement la même force. La notion de pH intervient dans :

- la résistance des vins aux maladies, aux fermentations secondaires ou encore aux troubles ferriques : la fermentation malolactique est, par exemple, favorisée par un pH élevé ;
- le pouvoir antiseptique du dioxyde de soufre, qui augmente lorsque le pH diminue ;
- la clarification : par collage, elle est très complexe à réaliser pour des vins de pH bas ;
- le goût du vin ;
- la couleur : elle est plus intense pour des pH bas.

Instrument polyvalent, le pH-mètre permettra aussi de suivre le pH de l'eau utilisée pour le nettoyage et le rinçage du matériel vinaire afin d'optimiser l'efficacité des produits nettoyants dilués.

Instrument de poche pour la mesure du pH et de la température

- Boîtier étanche au format de poche
- Grand écran LCD avec lecture simultanée du pH et de la température
- Electrode remplaçable : échange simple en quelques secondes
- Indicateur de stabilité pour une lecture sûre : indique à l'utilisateur que la mesure est suffisamment stabilisée pour être lue
- Mesures rapides et précises
- Etalonnage simplifié
- Fonction HOLD, pour figer une valeur mesurée à l'écran
- Extinction automatique après 8 minutes de non-utilisation, affichage du taux d'usure des piles à l'allumage
- Rapport performance/prix exceptionnel



HI 98127

pH-/T°-mètre de poche étanche pour la mesure de pH du vin et des moûts

HI 98127 est livré avec l'électrode HI 73127, un outil pour le remplacement de l'électrode et 4 piles 1.5V.

Réf. pour commander : HI 98127

Pour tous les accessoires, voir page 18

Spécifications		HI 98127
Gamme	pH	-2.0 à 16.0
	T°	-5.0 à 60.0°C
Résolution	pH	0.1
	T°	0.1°C
Exactitude	pH	± 0.1
	T°	± 0.5°C
Etalonnage pH		Automatique en 1 ou 2 points avec 2 séries de tampons mémorisées (4.01, 7.01, 10.01 ou 4.01, 6.86, 9.18)
Compensation de température		Automatique
Electrode		Electrode HI 73127, intégrée et remplaçable
Piles/Durée de vie		4 x 1.5V/environ 300 h d'utilisation continue Auto-extinction après 8 min de non-utilisation
Dimensions/Poids		163 x 40 x 26 mm/100 g