

Mini Titulador de Acidez Total para Analisis de Vino

HI 84502



Descripción

El HI 84502 es un mini titulador automático fácil de usar, rápido y asequible, diseñado para probar los niveles de acidez total en vinos. Basado en un método de titulación acido-base, este mini titulador utiliza un método optimizado pre-programado de análisis con un poderoso algoritmo que determina el término de la reacción de la titulación mediante el uso de un electrodo especializado para vinos mostos. El HI 84502 incorpora una bomba de dosificación de precisión de estilo pistón que ajusta el volumen de dosificación dinámicamente basado en el cambio de voltaje. Este sistema de dosificación reduce la cantidad tiempo necesario para la titulación mientras proporciona una determinación altamente precisa de la cantidad de titulante utilizada. El HI 84502 es suministrado completo con todos los materiales necesarios para desarrollar mediciones de bajo y alto rango de acidez total. Todos los químicos son premezclados y pre envasados los que comprenden titulantes estandarizados, reactivos y solución de calibración de la bomba. No hay necesidad de un vaso volumétrico o balanzas analíticas.

Los ácidos ocurren naturalmente durante el crecimiento de las uvas y como parte del proceso de fermentación. Los vinos muestran bajos niveles de acidez cuando hay una época de crecimiento con altas temperaturas o cuando las uvas provienen de áreas más tibias. En la proporción adecuada, los ácidos son un rasgo deseado y dan carácter al vino, Los tres ácidos predominantes en el vino son el Tartárico, Málico y Cítrico. El ácido Tartárico es el ácido principal en las uvas y es un componente que promueve un sabor fresco y el envejecimiento agraciado del vino. Una cantidad moderada de ácido del vino viene del ácido Málico, el cual contribuye a la frutuosidad. Una pequeña cantidad de ácido titulable proviene del ácido cítrico. El vino también contiene cantidad de trazos de otros ácidos; el ácido menos deseable en el vino es el ácido acético, el cual cuando está presente en que una cantidad nominal, le da al vino un aspecto agrio o vinagre.

Especificaciones

Rango	Rango Bajo: 0.1 a 5.0 g/L de acido tartarico; Rango Alto: 4.0 a 25.0 g/L de acido tartarico
Resolucion	0.1 g/L (ppm)
Precision (@25°C/77°F)	3% de la lectura o ± 0.1 g/L, cualquiera sea la mayor
Volumen Muestra	Rango Bajo: 10 mL; Rango Alto: 2 mL
Metodo	Titulacion Acido-Base
Principio	Titulacion punto final: 7.00 pH o 8.20 pH
Velocidad de la Bomba	10 mL/min
Velocidad del Agitador	700 rpm
Rango de pH	-2.0 a 16.0 pH; -2.00 a 16.00 pH
Resolucion de pH	0.1 pH / 0.01 pH
Precision de pH (@25oC/77oF)	± 0.01 pH
Calibracion de pH	1, 2 o 3 puntos de calibracion en 4 estandar disponibles (4.01, 7.01, 8.20, 10.01)
Compensacion de Temperatura	Manual o Automatica
Rango de mV	-2000.0 a 2000.0 mV
Resolucion de mV	0.1 mV
Precision de mV (@25oC/77oF)	± 1 mV
Rango Temperatura	-20.0 a 120.0°C; -4.0 a 248.0°F; 253.2 a 393.2 K
Resolucion Temperatura	0.1°C; 0.1°F; 0.1 K
Precision Temperatura	± 0.4 °C; ± 0.8 °F; ± 0.4 K
Registro de Datos	hasta 400 (200 titulaciones, 200 lecturas de pH/mV)
Electrodo	Electrodo con cuerpo de vidrio HI1048B con conector BNCy 1 mt de cable (3.3') (incluido)
Sonda de temperatura	Sonda de temperatura HI 7662-T en acero inoxidable con 1 m (3.3') de cable (incluido)
Ambiente	0 a 50 °C (32 a 122 °F); máx 95% HR sin-condensar
Suministro de Energía	adaptadorde12 VDC (incluido)
Dimensiones	235 x 200 x 150 mm (9.2 x 7.9 x 5.9")

Peso	1.9 kg (67.0 oz.)
------	-------------------

Accesorios

ACCESSORIOS

- **HI 7004L Solucion de calibracionr pH 4.01 (500 ml)**
- **HI 7007L Solucion de calibracionr pH 7.01 (500 ml)**
- **HI 7082M Solucion electrolitica 3.5M KCl (230 ml)**
- **HI 7010L Solucion de calibracionr pH 10.01 (500 ml)**

Cómo pedir

HI84502-02 (230V) es suministrado con electrodo de pH HI1048B , sonda de temperatura HI7662-T , solución de relleno del electrodo HI7082 (30 mL), Solución Titulante HI84502-50 (230 mL), estándar para calibración de la bomba HI84502-55 (120 mL), vasos de 100 mL (2), vasos de 20 mL (2), válvula de la bomba dosificadora , pipeta automática con puntas plásticas de 2000 µL (2), Jeringa de 5 mL , pipeta plastica de 1 mL, Juego de tubos (tubo de aspiración con tapas de la botella del titulante y tubo dispensador con punta), barra de agitación, Solucione de limpieza en sobre para depósitos de vino, Solución de limpieza en sobre para manchas de vino (2), Adaptador 12 VDC y manual de instrucciones..

Ventajas

- **Interfaz fácil de usar**
- **Errores de Procedimiento**
- **Tecla de ayuda dedicada (HELP)**
- **Modo Gráfico**
- **Registro a Demanda**
- **Cal Check**
- **Características GLP**
- **Sistema de Dosificación de Pistón**
- **Agitador Magnético incluido.**
- **Electrodo de pH Específico para la Aplicación incluido.**
- **Estándares pre estandarizados y reactivos pre medidos.**

Video

No Especifica