

## Mini titolatore per acidità totale nel vino HANNA INSTRUMENTS modello HI84502-02

Mini titolatore per acidità totale nel vino HANNA INSTRUMENTS modello HI84502-02

### Identificativi Prodotto

Reference: 22.8473.99



### Descrizione

HI 84502 e' il nuovo minititolatore automatico HANNA, progettato per l'analisi di acidita' nel nel vino. HI 84502 incorpora una pompa dosatrice a pistone, di elevata precisione, che consente una determinazione estremamente accurata della quantita' di titolante. Calibrazioni frequenti della pompa, eseguite con gli standard forniti da Hanna, garantiscono sempre la massima precisione di misura.

Il minititolatore include un metodo di analisi pre-programmato per misure di acidita' del vino. Un algoritmo analizza la curva della risposta dell'elettrodo per determinare quando la reazione di titolazione ha raggiunto il completamento.

HI 84502 puo' essere utilizzato anche come pHmetro per analisi dirette di pH nel vino.

### Caratteristiche principali

- Sistema di dosaggio a pistone ad alta precisione.
- pHmetro con elettrodo per vino HI 1048B.
- Agitatore automatico con controllo della velocità (circa 600 giri al minuto, indipendentemente dalla viscosità della soluzione).
- Esportazione di dati e grafici in tempo reale (su USB key o su PC).
- Memorizzazione a campione (400 campioni).
- Funzione GLP, per visualizzare i dati di calibrazione per la pompa.

## Applicazione

L'acidità totale è la misura del contenuto complessivo delle sostanze acide presenti nel mosto e nel vino, include sia le sostanze acide volatili (acido acetico), sia quelle fisse (acido tartarico, malico, lattico, citrico, succinico etc.). Poiché l'acido tartarico è generalmente presente in misura maggiore, l'acidità totale viene convenzionalmente espressa in grammi litro di Acido Tartarico (A.T.).

La componente acida è fondamentale sia per l'equilibrio "chimico" del vino e la sua stabilità e conservazione, sia per i suoi aspetti gustativi. Il tenore di A.T. è variabile nel tempo per lo stato di instabilità naturale del vino. Per questa ed altre ragioni la determinazione dell'Acidità Totale è una tra le analisi enologiche più importanti e frequenti. Generalmente l'analisi si effettua per titolazione manuale, con una base forte ed un indicatore a pH 7 (blu di bromotimolo).

Questo sistema è spesso causa di errore per la difficoltà nell'individuare il punto di viraggio dell'indicatore, soprattutto nei mosti e nei vini rossi. Il sistema HANNA per l'analisi dell'acidità totale consiste in una titolazione automatica strumentale, che consente risultati più precisi e riproducibili, perché controlla il viraggio a pH 7 con il pHmetro dello strumento. Vista la semplicità e la rapidità di esecuzione, questo sistema di analisi è alla portata di qualsiasi operatore, anche dei meno esperti.

## Dati Tecnici

Calibrazione: a 1-2-3 punti

Alimentazione/Consumo (V/Hz/W): 12 V

Dimensioni (LxPxH mm): 235x200x150

Peso (kg): 1,9

Caratteristiche burette: pompa a pistone velocità di dosaggio 10 ml/min

Numero di siringhe: 1

Autocalibrazione burette: -

Range di misura mV/pH:  $\pm 2000/-2+16$

Risoluzione della dispensazione: -

Risoluzione mV/pH: -0,1/0,01

Volume delle siringhe: -