

## **Elettroebullimetro SMART NEW BULTEH STEROGLOSS**



L'Ebullimetro Smart ha un'interfaccia grafica moderna ed intuitiva e fornisce, oltre alla temperatura di ebollizione, direttamente anche il valore del grado alcolico. Il principio di funzionamento dell'ebullimetro si basa sul calcolo del contenuto in volume di alcol in funzione della differenza tra la temperatura di ebollizione dell'acqua distillata e la temperatura di ebollizione del campione alla stessa pressione atmosferica. La misurazione costante della pressione atmosferica fatta automaticamente dallo strumento permette un utilizzo semplice, rapido ed affidabile.

Inoltre permette anche di differenziare i vini da analizzare tra:

- Vini secchi fino a 5 g/l zuccheri
- Vini semiseccchi fino a 20 g/l
- Vini dolci fino a 200 g/l (anche correzione zuccheri in brix)

al fine di calcolare automaticamente il relativo fattore di correzione nella misura dell'alcool.

**Codice Articolo:** EDRQ087791

### **Breve descrizione del prodotto:**

Elettroebullimetro SMART NEW BULTEH STEROGLOSS

### **Informazioni aggiuntive:**

- Accuratezza: +/- 0,3 hPa
- Indicazione dello stato elettrodo: Risol. 0,01% - Ripetibilità +/- 0,05% - Accuratezza +/- 0,1%
- mV campo di misura (ORP): Risol. 0,01% - Ripetibilità +/- 0,1% - Accuratezza +/- 0,2%
- Ventole: 50-105°C
- Pre-filtro efficienza (EN 779): Vd. tabella sotto

- Superficie di lavoro: 0,01°C
- Velocità flusso laminare/port. laminare (m/s m3/h): +/-0,02°C
- Velocità aria ingr.ant/port. estrazione (m/s m3/h): +/- 0,1°C
- Atmospheric pressure measurement: Vd. tabella sotto
- Range: 700-1100 hPa
- Risoluzione: +/- 0,1 hPa
- Ripetibilità: +/- 0,2 hPa

## Descrizione

L'Ebulliometro Smart ha un'interfaccia grafica moderna ed intuitiva e fornisce, oltre alla temperatura di ebollizione, direttamente anche il valore del grado alcolico. Il principio di funzionamento dell'ebullometro si basa sul calcolo del contenuto in volume di alcol in funzione della differenza tra la temperatura di ebollizione dell'acqua distillata e la temperatura di ebollizione del campione alla stessa pressione atmosferica. La misurazione costante della pressione atmosferica fatta automaticamente dallo strumento permette un utilizzo semplice, rapido ed affidabile.

Inoltre permette anche di differenziare i vini da analizzare tra:

- Vini secchi fino a 5 g/l zuccheri
- Vini semiseccchi fino a 20 g/l
- Vini dolci fino a 200 g/l (anche correzione zuccheri in brix)

al fine di calcolare automaticamente il relativo fattore di correzione nella misura dell'alcool.