

PROMOZIONE

TARTARCHECK BULLIO

DEMO



TARTARCHECK: misuratore di stabilità tartarica nei vini

TartarCheck è uno strumento per il controllo della stabilità tartarica che permette di valutare quanto stabilizzare, risparmiando sul processo e assicurando la qualità del prodotto.

Si basa sul principio di accelerazione della precipitazione del THK aggiungendone in eccesso sotto forma di fini cristalli.

La cinetica di precipitazione viene seguita misurando la conducibilità elettrica del campione, che dipende dagli ioni in soluzione dunque non ancora precipitati, in una camera termostata la cui temperatura segue un predefinito profilo temporale mediante pompa di calore ad effetto Peltier controllata da microcomputer.

Lo strumento è completo e compatto, dispone di visore LCD e stampante termica ed è collegabile a computer esterno mediante RS232C.

Caratteristiche Tecniche:

Velocità isoterma: test a 0 °C in 20 min; Velocità Ts: test completo in 35 min

Volume campione: 25 ml / agitatore magnetico / temp. ambiente : -4 °C +40°C

Alimentazione: 220 - 240 V / 50-60 hz / 100W

Dimensioni: 42 cm x 32 cm x 23 cm; Peso: 5 kg

Marcatura "CE"

Conduttimetro:

Conversione D/A a 16 Bit

Range di conducibilità:0-4000 uS/cm

Sensibilità:± 2uS

Accuratezza:± 2uS

Termometro:

Sensore termico a semiconduttore

Range di temperatura:-5 / 35°C

Sensibilità:0.01°C

Accuratezza:0.01°C

PREZZO STRUMENTO DEMO 2.600 EURO +IVA

NOTE:

- Incluso Imballo e Trasporto
- Esclusa Installazione e Collaudo
- Esclusa IVA 22%
- Pagamento: Bonifico Bancario avviso merce pronta