



QUICK

Hoja Técnica



Analizador automático para ser usado junto con el destilador DEE y el generador de vapor VADE (de acuerdo a la Regulación EEC N.2676/90) y el SUPERDEE, para determinar:

- El dióxido de azufre libre en los vinos.
- El dióxido de azufre total contenido en el destilado.
- La acidez volátil bruta y la correcta en el destilado.
- La acidez total en vinos rosados y blancos.

Operación:

Valoración colorimétrica automática: el instrumento registra los cambios de color de los indicadores definiendo el punto final de la valoración.

Tiempo de análisis (destilación o procesos de burbuja no incluidos)

Acidez volátil correcta: 5-6 minutos

Acidez volátil bruta: 3-4 minutos

Dióxido de azufre total: 4-5 minutos

Acidez total y dióxido de azufre libre: 2-3 minutos.

MÁS INFORMACIÓN