



## SUPER DEE

Hoja Técnica



Equipo para la determinación de grado alcohólico en vinos, mostos y bebidas espirituosas (Regulación EEC 2676/90 y 2870/2000) y de acidez volátil, bajo método oficial.

La unidad de destilación de los vinos, bebidas alcohólicas y cervezas para la determinación del grado alcohólico (por volumen) y la acidez volátil.

La cantidad medida de la muestra (100 o 200 ml de contenido de alcohol, 20ml de acidez volátil) se coloca en la cámara de destilación, junto con los reactivos. El destilado se recoge en un matraz aforado montado sobre un brazo balanza de precisión.

La destilación se detiene cuando un volumen preestablecido se ha recogido. Para acidez volátil, la destilación se recoge en un erlenmeyer de 300ml.

El SUPERDEE puede ser utilizado para la determinación de otros parámetros analíticos de los vinos (por ejemplo, ácido sórbico, dióxido total de azufre).

El SUPERDEE tiene un dispositivo ecológico para los residuos del agua: el agua pasa a través de la serpentina de refrigeración sólo durante la destilación, y limpia la cuenca de drenaje.

Generador de vapor integrado: No más agua destilada necesaria. Conexión directa con el agua del grifo y cartucho para desmineralización (resistencia de 100 litros, aproximadamente 400 análisis de acidez volátil) intercambiables por el usuario.

Disponible también sin generador de vapor (SDEE mod / SV)

[MÁS INFORMACIÓN](#)



## SUPER DEE + VADE

Hoja Técnica

MÁS INFORMACIÓN



Equipo para la determinación de grado alcohólico en vinos, mostos y bebidas espirituosas (Regulación EEC 2676/90 y 2870/2000) y de acidez volátil, bajo método oficial.

El DEE es un rápido instrumento de funcionamiento automático, que aprovecha plenamente el nuevo sistema de calentamiento y con parada automática del flujo de agua de refrigeración, al final de la destilación. La recolección del destilado se bloquea automáticamente al llegar a la cantidad establecida por medio de la balanza de precisión electrónica.

**Destilado de vinos:**

100ml de 3 a 4 minutos, 200ml de 5 a 6 minutos.

la regulación actual (2676/90) exige que la unidad de destilación cumpla siguiente criterio:

Destilar 5 veces consecutivas una mezcla agua-alcohol con un grado alcohólico del 10% vol. Después de la última destilación, el destilado debe presentar un grado alcohólico de casi 9,9% vol, en otras palabras, en cada destilación, la muestra no debe perder una cantidad de alcohol superior a 0,02% vol.

**Acidez volátil en vinos:**

250ml en 8 minutos

A partir de 20 ml (con generador de vapor VADE). Para la acidez volátil que respeta los tres puntos previstos por el mismo Reglamento (2676/90).

**Destilado de Espirituosas:**

La regulación actual (2870/2000) exige que la unidad de destilación cumple los tes siguientes: destilación de 200ml (o 100 ml) de una solución hidroalcohólica a 50% vol y 200ml de colección (o 100ml) de destilado, la cantidad de alcohol perdido no debe ser más de 0,1 vol.

Generador de vapor mod. VADE en conformidad con el Reglamento CEE 2676/90. Se trata de una caldera de calefacción eléctrica que genera vapor instantanea y continuamente, gracias a su pequeño tamaño. El instrumento es particularmente fuerte debido a la reducción del volumen del vapor a presión.