

ACIDITA' VOLATILE

Distillatori VA Glasschem – Determinazione dell'acidità volatile

La determinazione dell'acidità volatile nel vino e in altri campioni enologici può oggi essere eseguita su più campioni simultaneamente, riducendo il tempo di attesa per chi ha necessità di analisi frequenti. I distillatori VA Glasschem a 1, 3, 4 o 6 posti presentano inoltre vantaggi sorprendenti come il sistema di auto-aspirazione e auto-eliminazione del vecchio campione al termine del processo di distillazione, l'alta efficienza di riscaldamento e l'assenza di perdite di gas nell'ambiente. I distillatori VA Glasschem sono perfettamente conformi al metodo ufficiale.

Caratteristiche tecniche:

- ✦ Strumenti a 1, 3, 4 o 6 posti, per soddisfare diverse esigenze analitiche
- ✦ Applicabili a tutti i campioni enologici
- ✦ Conformi al metodo ufficiale
- ✦ Eliminazione automatica del vecchio campione al termine della distillazione
- ✦ Possibilità di distillazioni in sequenza, senza aggiunte di acqua fredda
- ✦ Basso consumo d'acqua
- ✦ Riscaldamento elettrico ad alta efficienza per eliminare le dispersioni di calore
- ✦ Nessuna differenza di riscaldamento fra distillazioni successive
- ✦ Dimensioni compatte, design ergonomico
- ✦ Installazione facile ed immediata
- ✦ Manutenzione ridotta



Distribuzione
esclusiva
italiana

Cod. nr. 5000VA1	VA Glasschem, 1 posto
Cod. nr. 5000VA3	VA Glasschem, 3 posti
Cod. nr. 5000VA4	VA Glasschem, 4 posti
Cod. nr. 5000VA6	VA Glasschem, 6 posti

Distillatore Enodest – Analisi di acidità volatile, grado alcolico e acido sorbico

Il distillatore enologico Enodest con regolatore di vapore determina il grado alcolico volumetrico nei vini, mosti, birre, liquori di tutti i tipi e bevande alcoliche anche ad alta gradazione, secondo le normative e i metodi OIV, CEE 2676/90 e CE 2870/2000. Lo strumento realizza anche l'analisi dell'acidità volatile e dell'acido sorbico nei vini.

Il distillatore Enodest è dotato di un display touch-screen LCS a colori da 5" con microprocessore integrato che permette una facile programmazione delle varie funzioni. Lo strumento dispone anche di connettività WiFi per l'invio dei dati dei cicli eseguiti al servizio cloud RAYPAnet e per la visualizzazione delle medesime informazioni in tempo reale o nel registro storico delle distillazioni. Tale servizio permette di ricevere dati anche da più strumenti simultaneamente ed è inoltre possibile generare, memorizzare e stampare report in formato CSV o PDF.

Pratico ed economico, il distillatore Enodest è assolutamente consigliato per le cantine che desiderano analizzare i principali parametri autonomamente, per i laboratori enologici e gli istituti di riferimento.



Caratteristiche tecniche:

- ✦ Distillazione in corrente di vapore per grado alcolico, acidità volatile e acido sorbico
- ✦ Struttura in acciaio inox AISI-304 rivestita con vernice epossidica anti-acido e anti-corrosione, facile da pulire
- ✦ Display touch-screen LCS a colori da 5" con microprocessore integrato
- ✦ Pratico menu di navigazione
- ✦ 10 memorie per altrettanti programmi di distillazione personalizzabili dall'utente
- ✦ Adatto a tutti i campioni enologici e alle bevande alcoliche
- ✦ Generazione di vapore con potenza programmabile per evitare la formazione di schiuma e con controllo del livello dell'acqua
- ✦ Totale conformità ai metodi OIV, CEE 2676/90 e CE 2870/2000
- ✦ Vetreria di distillazione completamente visibile
- ✦ Raccolta del distillato a bassa temperatura (22°C)
- ✦ Possibilità di scegliere tra distillazione manuale o automatica con diversi volumi di distillato
- ✦ Sensore volumetrico per il termine automatico della distillazione, con blocco automatico dell'acqua di refrigerazione
- ✦ Pulsante per livellare manualmente il distillato, evitando aggiunte di acqua
- ✦ Pompa integrata di aggiunta d'acqua per la diluizione automatica dei campioni
- ✦ Spie luminose per il livello minimo d'acqua distillata per il vapore e per l'assenza dell'acqua di refrigerazione
- ✦ Blocco di sicurezza in caso di mancanza d'acqua
- ✦ Adattatore per matracci di raccolta di diversi volumi
- ✦ Fornito con 2 provettoni di distillazione (da 100 e 250 mL), 3 matracci tarati (da 100, 200 e 250 mL), una tanica per l'acqua distillata da 10 litri, tubi di connessione
- ✦ Consumo di acqua del generatore di vapore: 1,6 l/h
- ✦ Flusso d'acqua di refrigerazione: 3 l/min, con sistema di risparmio dei consumi
- ✦ Tempi tipici di distillazione: 7 minuti / 200 mL
- ✦ Dimensioni e peso: 520x360x910 mm (lxpxh); 27 Kg.

Distribuzione
esclusiva
italiana

Cod. nr. ENODEST	Distillatore enologico Enodest per grado alcolico, acidità volatile e acido sorbico nei vini, mosti, liquori, birra e bevande alcoliche
-------------------------	---

Accessori:

Cod. nr. TB100ENO	Provettone di distillazione da 325 mL, diametro 42 mm, altezza 300 mm
Cod. nr. TB250ENO	Provettone di distillazione da 1.200 mL, diametro 80 mm, altezza 300 mm
Cod. nr. GRA640	Rack porta-provettoni da 325 mL, 6 posti
Cod. nr. GRA680	Rack porta-provettoni da 1.200 mL, 6 posti
Cod. nr. GF10L	Tanica di ricambio per acqua distillata, capacità 10 litri
Codici vari	Matracci tarati da 100, 200 e 250 mL, alcolimetri a diversi ambiti, ecc.

Distillatori VA/SO₂ Kombo – Determinazione di acidità volatile, SO₂ e alcool

I distillatori VA/SO₂ Kombo Glasschem consistono in un'unità di distillazione per acidità volatile combinata a 2 o 4 unità per la determinazione dell'anidride solforosa. Grazie al kit opzionale, è inoltre possibile determinare il grado alcolico di ciascun campione con un'accuratezza migliore di 0,2%. I distillatori VA/SO₂ Kombo presentano gli stessi vantaggi dei singoli strumenti Glasschem.

Caratteristiche tecniche:

- ✦ Strumenti "tutto in uno" per l'analisi multiparametrica di tutti i campioni enologici
- ✦ Eliminazione automatica del campione alla fine della distillazione per l'acidità volatile
- ✦ Conformi ai metodi ufficiali
- ✦ Possibilità di distillazioni di acidità volatile in sequenza
- ✦ Determinazione del grado alcolico con metodo ebulliometrico integrato e calcolo rapido tramite Alcohol Determination Kit opzionale, con accuratezza migliore di 0,2%
- ✦ Riscaldamento ad alta efficienza per eliminare le dispersioni di calore
- ✦ Nessuna differenza di riscaldamento fra distillazioni successive
- ✦ Dimensioni compatte, design ergonomico
- ✦ Installazione facile ed immediata



Cod. nr. 5022VA1	VA/SO ₂ Kombo Glasschem, 1+2 posti
Cod. nr. 5024VA1	VA/SO ₂ Kombo Glasschem, 1+4 posti

Distribuzione esclusiva italiana

Accessori:

Cod. nr. VASO2KIT	Alcohol Determination Kit, comprendente un termometro digitale con sonda, adattatore per sonda e software di calcolo
-------------------	--

Distillatori VA/SO₂/OH Kombo – Determinazione di acidità, SO₂, grado alcolico

I distillatori VA/SO₂/OH Kombo Glasschem consistono in un'unità di distillazione per acidità volatile, combinata a 2 o 4 unità per la determinazione dell'anidride solforosa, oltre a una testa di distillazione per il grado alcolico. Tali strumenti rappresentano la soluzione ideale per le cantine e i laboratori enologici: i modelli VA/SO₂/OH Kombo Glasschem consentono infatti l'esecuzione simultanea di più distillazioni dello stesso campione o di più campioni per tutti i parametri analitici descritti, mantenendo gli stessi vantaggi dei singoli strumenti Glasschem.

Caratteristiche tecniche:

- ✦ Strumenti "tutto in uno", per l'analisi multiparametrica di tutti i campioni enologici
- ✦ 2 o 4 teste di distillazione per anidride solforosa, utilizzabili simultaneamente e con riscaldamento indipendente
- ✦ Auto-stop della distillazione per il grado alcolico
- ✦ Conformi ai metodi ufficiali
- ✦ Dimensioni compatte, design ergonomico
- ✦ Installazione facile ed immediata
- ✦ Altri vantaggi: come per VA/SO₂ Kombo



Cod. nr. 5022VA1/OH1	VA/SO ₂ /OH Kombo Glasschem, 1+2+1 posti
Cod. nr. 5024VA1/OH1	VA/SO ₂ /OH Kombo Glasschem, 1+4+1 posti

Distribuzione esclusiva italiana