

Acidimetru PAL-ACID 2

I.D.: 44259410

Data publicarii	18.10.19	Coduri CPV	38432000-2
-----------------	----------	------------	------------

Pretul estimativ: 3.130,00 RON - 3.130,00 RON

Descriere: model de acidimetru si refractometru portabil masoara este nivelul de zahar si al aciditatii in struguri, sucurile de struguri si vinuri. Acidul tartric este tipul de acid predominant in sucurile de struguri si vinuri. Acest refractometru masoara aciditatea totala in proba si o converteste in concentratie de acid tartric. Masoara aciditatea atat in vinurile rosii, cat si in cele albe. Este un instrument mai usor de folosit comparativ cu titratorul (si mai economic). Intrucat pot exista diferente intre titrare si nivelul de aciditate aratat de acest instrument, exista posibilitatea introducerii unui factor de corectie pentru a avea rezultate similare celor obtinute prin titrare. Domeniu de masura Brix 0.0 - 60.0% / Acid : 0.10 - 4.00% / 10.0 - 40.0oC Rezolutie Brix 0.1% / Acid :0.01% / 0,1oC Precizie de masura Brix \pm 0.2% / Acid : \pm 0.10 % (0.1 - 1.00%) Precizie relativa \pm 10% (1.01 - 4.00%) / \pm 1oC Temperatura probei 10 - 40oC Temperatura ambientala de operare 10 - 40oC Retroiluminare Retroiluminarea persista 30 de secunde dupa ce este apasat orice buton Avantaje: - Nu necesita folosirea unor reactivi, ca in cazul titrarii; - Citirile de Brix si aciditate se realizeaza cu acelasi instrument; - Este prevazut cu un display cu retroiluminare; NOTA: Masurarea aciditatii necesita dilutia probei de 50 de ori cu apa. Este recomandata folosirea unei balante pentru a avea rezultate precise. Livrarea standard cuprinde: - O balanta - O lingura de masura, din plastic; - Un pahar de plastic
