

Ébulliomètre

Appareil de dosage de l'alcool des vins secs, cidres et bières par ébulliométrie

Sans cesse amélioré et éprouvé dans le monde entier, l'ébulliomètre Dujardin-Salleron est l'appareil le plus simple permettant de tester directement et avec précision le titre alcoométrique des vins secs, cidres et bières, de constitution normale.

Pour répondre aux normes actuelles de fabrication et de sécurité, le modèle qui vous est désormais fourni inclut notamment d'un thermomètre électronique de précision (DS Temp), et l'enveloppe-support de l'instrument a été revue.

Fourni complet en coffret bois, avec thermomètre digital DS Temp, disque de calcul, lampe à alcool, mesure eau/vin et boîte de mèches.

Principe

La température d'ébullition des vins secs est fonction de leur richesse alcoolique et de la pression atmosphérique. On note les températures d'ébullition de l'eau et du vin à tester et l'on se reporte à un disque de calcul qui donne directement le titre alcoométrique volumique.

Avantages

- Robuste : pièces métalliques
- Portable
- Utilisation simple et rapide
- Maintenance simplifiée : pièces interchangeables
- Précision et fiabilité des résultats
- Existe aussi en version spéciale pour vinaigre (Réf. 160120)

Accessoires en option

- Éprouvette eau/vin
- Chaudière spéciale pour vinaigre



Réf. 160020



Réf. 410202

Caractéristiques techniques

- Type d'échantillon : vins secs (en direct), cidres, bières (méthodes spéciales), vinaigre (modèle spécial)
- Gamme de mesure : 0-17% Vol.
- Dimensions (appareil seul): 41(h)x9(l)x14(L)cm
- Poids : 840g

Laboratoires Dujardin-Salleron



872, route de la Gare
37210 NOIZAY - FRANCE
Tel : +33 (0)2 47 25 58 25
Fax : +33 (0)2 47 25 58 30
info@dujardin-salleron.com
www.dujardin-salleron.com

