
Set de Reactivos de Hierro para Vino – HI83741-20

SKU: HI 83741-20

RESUMEN

Los HI83741-20 son reactivos para la determinación colorimétrica del hierro en muestras de vino. Hay suficientes reactivos para 20 pruebas que se utilizarán con el fotómetro portátil compatible con Hanna, HI83741. Estos reactivos de alta calidad se fabrican en nuestras instalaciones de vanguardia y están claramente marcados con el número de lote y la fecha de vencimiento en cada botella y sobre para la trazabilidad.

Reactivos prefabricados para facilitar el uso

Preparados con productos químicos de alta pureza

Marcados con fecha de vencimiento y número de lote para la trazabilidad

DESCRIPCIÓN

Concentración de Hierro y Casse

El HI 83741 de HANNA toma medidas las concentraciones de hierro de ambos vinos, blancos y tintos. El HI 83741 permite determinar rápida y fácilmente el estado de su vino, y para actuar en consecuencia en caso de que sea necesario.

Importancia de Uso

Las concentraciones de hierro en el vino son beneficiosas para la actividad enzimática, como un estabilizador y como un componente funcional para las proteínas.

En concentraciones altas altera el potencial redox al favorecer la oxidación, el hierro afecta las características sensoriales y participa en la formación de complejos con taninos y fosfatos resultantes de inestabilidades (cashe). El caso más común de hierro es el “cashe blanco” (fosfato de Hierro), que se ve inicialmente como nube lechosa blanca y más tarde como un precipitado. El “cashe azul” (férrico tanato) que se produce con menos frecuencia se puede observar en los vinos blancos, por ejemplo, después de las adiciones de ácidos tánicos.

La mayor parte del Hierro presente en el vino está presente en el estado ferroso Fe (II). El rango del Fe (II) / Fe (III) depende del estado de oxidación del vino. Si Fe (III) se forma, se puede enlazar con los fosfatos que están normalmente presentes en el vino.

Puesto que el Hierro se une fuertemente con varios ácidos orgánicos, algunos fabricantes de vino agregan ácido cítrico al vino para liberar de manera compleja el Hierro, si la concentración es superior a 5 mg / L. Si no hay contaminación se producen las concentraciones normales en el rango de 1 a 5 ppm. La fuente más importante de Hierro en el vino es el contacto con aleaciones que lo contengan durante el procesamiento. Durante la fermentación una parte de este se absorbe por la levadura y, por tanto es eliminado del vino durante la filtración.

Concentración de Hierro y Cashe (Quiebra)

Vino que contiene menos de 8 mg / L de Hierro: no existe ningún riesgo de quiebra.

Vino que contiene más de 8 mg / L de Hierro: es necesario para comprobar la estabilidad ya que puede haber la posibilidad de que se produzca quiebra.

Vino que contiene 8 a 15 mg / l de Hierro: el vino está sujeto a la quiebra y necesita tratamiento con SO2, ácido cítrico o ácido ascórbico.

Vino con más de 15 mg / l de Hierro: el vino es muy expuesto a quiebra y necesita tratamiento con ferricianuro de potasio.

El HI 83741 de HANNA es un instrumento valioso para el seguimiento de este parámetro fundamental en el proceso de elaboración del vino. Con unos pasos sencillos los productores de vino pueden medir de forma rápida con precisión el contenido de Hierro en el vino directamente en mg /

ESPECIFICACIONES

Rango	0.0 a 15.0 mg/L
Resolución	0.1 mg/L
Precisión @ 25°C/77°F	±0.2 mg/L ±5% de lectura
Fuente de Luz	Lámpara de tungsteno
Detector de Luz	Fotocelda de silicio con filtro de banda angosta @ 560 nm
Método	La reacción entre el Hierro y los reactivos origina una coloración purpura en la muestra
Ambiente	0 a 50°C; HR max 95% no-condensado

Fuente de Poder	1.5V Baterías AA (4) / 12 adaptador VDC
Auto-apagado	Luego de 15 minutos de no uso
Dimensiones	225 x 85 x 80 mm (8.7 x 3.3 x 3.1")
Peso	500 g (17.6 oz.)
FORMACIÓN E INHIBICIÓN DE QUIEBRA	
FORMACIÓN DE QUIEBRA BLANCA	INHIBICIÓN DE QUIEBRA BLANCA
Concentración de hierro	Concentración de hierro <5
Alto potencial redox (Fe3 + presente)	Clarificación con bentonita
pH 2.9-3.6	Adición de ácido cítrico 12-24 g/hL

ACCESORIOS

SETS DE REACTIVOS

- **HI83741-20** Reactivos de Hierro para Vino(20tests)

OTROS ACCESORIOS

- **HI 731312** Kit de Decolorización de vino rojo (25 pcs)
- **HI 740027P** 1.5V Baterías AA (12)
- **HI 731318** Tela de limpieza de cubetas (4)
- **HI 731321** Cubetas de vidrio (4)
- **HI 731325W** Tapa para cubetas (4)
- **HI 93703-50** Solución de limpieza de cubetas (230 mL)
- **HI 731341** 1000 µL pipeta automática
- **HI 731351** Puntas plásticas para 1000 µL pipeta automática (25)

- **HI 83741-01**(115V) y **HI 83741-02** (230V) se entrega con cubetas de muestra y tapas (2), reactivos para 5 tests (HI 83741A-O, HI 83741B-O, HI 83742-O), tijeras, pipeta automática de 1000µL con hoja de instrucciones, puntas plásticas para pipeta automática de 1000µL (2), 1 mL pipeta plástica , tela de limpieza de cubetas, adaptador VDC 12, baterías, instrucciones, certificado de calidad y caja rígida.