

Tester de pH para Vino – HI981033

SKU: HI 981033

RESUMEN

Diseñado para aportar simplicidad a las pruebas de pH durante el proceso de elaboración del vino, el Tester de pH para Vino HI981033 está diseñado para resolver el desafío de medir las muestras con un alto contenido de sólidos. La sonda incorporada cuenta con un cuerpo de vidrio, punta esférica y el Sistema de Prevención de Obstrucciones (CPS) de Hanna que resiste a la obstrucción 20 veces más que una frita cerámica estándar, lo que la hace ideal para medir el pH durante el proceso de elaboración del vino.

- Precisión de 0.05 pH
- Viene con todas las soluciones y baterías necesarias, todo lo que necesita para comenzar a medir de inmediato
- Electrodo especializado para el control del jugo, mosto y vino durante el proceso de elaboración del vino.

DESCRIPCIÓN

El medidor de pH para vinos HI981033 ha sido diseñado con características avanzadas incluyendo un electrodo de pH único, con una funda móvil de Polietileno (PE) como parte de la unión de referencia externa, y una punta sensitiva en forma de domo fabricada en vidrio de baja temperatura.

La funda móvil de PE es resistente a las obstrucciones, como sólidos encontrados en el jugo de uva y tiene la habilidad de retirarse para limpiar cuando se presentan obstrucciones. Las obstrucciones en la unión de los electrodos de pH son un serio problema que puede presentarse cuando se realizan mediciones con sólidos presentes. Cada electrodo de pH tiene una celda de referencia como parte del circuito de medición. La celda de referencia tiene una unión, también conocida como puente salino, que aísla la porción interior del electrodo de la muestra que esta siendo medida. Esta unión debe permitir un flujo libre con el objetivo de proveer continuidad a la muestra. Cuando la unión se encuentra obstruida con sólidos el circuito se ve interrumpido y las lecturas se vuelven erráticas y lentas. El HI981033 usa una funda de PE móvil, muy diferente a las fabricadas en material cerámico típicamente usadas en muchos electrodos de pH. El PE ayuda a repeler los sólidos y prevenir las obstrucciones. Si se presentan obstrucciones en la funda esta puede moverse para limpiar la superficie de vidrio. Este diseño único permite mediciones confiables, precisas y una larga duración del medidor.

Existen muchas consideraciones cuando se diseñan electrodos de pH para aplicaciones específicas. A continuación se encuentran las características que consideramos importantes cuando se diseña el electrodo de pH ideal para la producción de vinos.

ESPECIFICACIONES

Rango	0.0 a 14.0 pH
Resolución	0.1 pH
Precisión @ 25 °C/ 77 °F	±0.2 pH
Calibración	Automático con uno o dos puntos (pH 3.00 y 7.01)
Electrodo	Electrodo de pH incorporado para vinos con tecnología CPS
Apagado automático	Selezionable por el usuario: apagado, 8 o 60 min
Tipo de Batería	CR2032 batería de ion litio (1)
Vida de la Batería	Aproximadamente 1000 horas de uso continuo
Ambiente	0 a 50°C (32 a 122°F); HR 95% max
Dimensiones	50 x 157 x 21 mm (2 x 6.2 x 0.9")
Peso	46 g (1,6 oz)

ACCESORIOS

HI 7007L Solución de calibración pH 7.01, 500mL

HI 5003L Solución de calibración pH 3.00, 500mL

HI 7010L Solución de calibración pH 10.01, 500mL

HI 70300L Solución de almacenamiento, 500mL

HI 70636L Solución de limpieza para manchas de vino, 500mL

HI 70635L Solución de limpieza para depósitos de vino, 500mL

CÓMO PEDIR

El **HI981033** se entrega con el electrodo de pH para vinos incorporado, (2) sachet de solución buffer 3.00 pH HI50003, (2) sachet de solución buffer 7.01 pH HI70007, (2) sachet solución de limpieza para el electrodo (solución para depósitos de vino) HI700635, sachet de solución de limpieza para manchas de vino HI700636, solución de almacenamiento HI9070, (13 ml) solución de almacenamiento HI9072, manual de instrucciones, certificado de calidad del instrumento, y maletín plástico de transporte.